

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## CHARDONNAY

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

### Anbaugebiet

Die Chardonnay-Trauben werden in Gírlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M., und zum Teil in Neumarkt in gut belüfteten Lagen, angebaut. Der Boden des Anbaugebietes ist reich an Mineralien, die sich aus Sedimenten der Vergletscherungszeit gebildet haben.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe.

### Weinportrait

Der Anbau des Chardonnay hat eine lange Tradition in Gírlan. Das trockene Aroma, besonders fein und delikates, der gehaltvolle Körper, elegant und rassig am Gaumen, machen aus dem Chardonnay einen beliebten Aperitif; er passt gut zu Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch.

Jahrgang	<b>2023</b>
Anbaugebiet	<b>Gírlan, Neumarkt</b>
Rebsorte	<b>Chardonnay</b>
Serviertemperatur (°C)	<b>10-12°</b>
Ertrag (hl/ha)	<b>70</b>
Alkohol (vol%)	<b>13</b>
Gesamtsäure (g/l)	<b>6,31</b>
Restzucker (g/l)	<b>1,3</b>
Lagerfähigkeit (Jahre)	<b>3</b>

