

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

MARNA
CHARDONNAY
SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Für diesen Wein verwenden wir Trauben aus selektionierten Weinbergen, die im Überetsch auf einer Höhe von 450 – 530m ü.d.M. liegen. Die besondere Komposition der Böden – geprägt von kargen Schotter- und Lehm Böden mit Kalkeinlagerungen – verleiht dem Wein seinen Namen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. 50% des Traubenmostes vergärt und reift im Edelstahltank und 50% im großen Holzfass. Nur eine Teilmenge davon erfährt im Anschluss an die Gärung den biologischen Säureabbau. Nach 6-monatigem Ausbau auf der Feinhefe reift der Wein noch in der Flasche, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

Weinportrait

Die Rebsorte Chardonnay gewinnt in Giralan immer mehr an Bedeutung. Karge Lehm Böden, niedrige Erträge und ein schonender Ausbau bringen viel Frische, gute Struktur und einmaligen Herkunftscharakter ins Glas. Marna Chardonnay ist vielseitig einsetzbar und passt hervorragend zu vegetarischen Vorspeisen, reichhaltigen Fischgerichten und auch zu hellem Fleisch.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Giralan
Rebsorte	Chardonnay
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	56
Alkohol (vol%)	13,5
Gesamtsäure (g/l)	5,85
Restzucker (g/l)	2,8
Lagerfähigkeit (Jahre)	5

