CHARDONNAY PETER ZEMMER

Rebsorte: Chardonnay – Südtiroler DOC

Herkunft: Auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen, wächst dieser beliebte Chardonnay in den besten Weinberglagen auf kalkhaltigem Schotter aus Moränensedimenten an den Hügeln und auf sandigen Schwemmlandböden in der Talsohle rund um den Dorfkern von Kurtinig a.d.W. Die günstige Lage der Weinberge, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Weinbeeren versprechen den Trauben dieser Sorte hervorragende Qualitäten.

Hektarertrag: 70 hl

Vinifikation: Um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen werden die Trauben vor dem Pressvorgang einige Stunden lang mit den Traubenhülsen mazeriert. Anschließend werden die Weinbeeren sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19 °C im Edelstahlgebinde.

Charakteristische Eigenschaften: Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen. Saftig, schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit.

Farbe: grünlichgelb
Geruch: zart, charakteristisch, fruchtig nach Banane und Melone
Geschmack: trocken, frisch, lebhaft, mit angenehmer Fülle

Speisenempfehlung: Vorspeisen, Teigwaren, weißes Fleisch

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com