



STEFFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Chardonnay

SÜDTIROL DOC ALTO ADIGE

Lage: Die Kleinlage „Feld“ befindet sich nördlich des Kaltererseebeckens und liegt auf ca. 300 m. Meereshöhe. Die geografische Nähe zum See nach Süden und zum angrenzenden Wald nach Norden und Osten sorgen für ein gutes Wechselspiel der Tag- und Nachttemperaturen. Dieses Phänomen bewirkt eine ausgeprägte Fruchtigkeit im Glas, welche durch eine frische Säure unterstützt wird.

Bodenbeschaffenheit: Sandboden mit sehr hohem Skelettanteil und guter Kalkversorgung.

Bearbeitung und Vinifikation: Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte; Vinifikation durch schonendes Abpressen der Trauben mit anschließender Trübdekantierung; Vergärung und Reife im Edelstahl.

Sensorische Eigenschaften: Eine feingliedrige Säure schenkt dem Wein Frische und Leben, gibt ihm Eleganz und Rasse. Ein reiches Bukett nach exotischen Früchten geben Fülle und Charakter.

Empfehlung: Passt besonders gut zu Fischgerichten, Spargel, jungem Käse oder als Aperitif.

Jahrgang: 2020

Restzucker: 1,2 g/l

Serviertemperatur: 11 – 13° C

Rebfläche:
5.500 qm in Hanglage

Ertrag: 60 hl/ha

Rebstock: 25 Jahre

Alkohol: 14,5% Vol

Erziehung: Drahtrahmen

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre

Produktion: 2.200 Flaschen

Ernte: Mitte September

Säure: 6,0 g/l