

Chardonnay Alto Adige "Doss" DOC trocken Castelfeder



ANBAUGEBIET Italien/Südtirol

PRODUZENT Castelfeder, Kurtinig

Die Kellerei wurde 1970 von A. Giovanett gegründet, der in den Jahren 1937-1940 die renommierte Weinbauschule in San Michele all'Adige besucht und sich später eine langjährige Erfahrung als Önologe angeeignet hatte. Seine kleine Privatkellerei lag ursprünglich im Ortskern von Neumarkt im Südtiroler Unterland. 1989 übernahm Sohn Günther die Leitung und gleichzeitig erfolgte die Übersiedlung in das Weindorf Kurtinig. Heute wird der langjährige Einsatz durch die Begeisterung der Kinder ergänzt.

Die rund 50 ha Weinberge der Weinkellerei Castelfeder erstrecken sich von Salurn bis nach Bozen. Die jährliche Produktion beläuft sich auf rund 400.000 Flaschen.

REBSORTE 100% Chardonnay

QUALITÄT DOC

BODENART Ton und sandiger Lehm

VINIFIZIERUNG Sanfte Quetschung (max. 1,5 bar); Lagerung 4 Mo. auf der Feinhefe, Stahltank

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Schimmern.

Duft: Auf Grund der eher kühlen Anbauregion stehen im Vordergrund Zitrus- und Apfelaromen. Dahinter entwickeln sich dezente Aromen von tropischen Früchten.

Geschmack: Am Gaumen er warm und füllig mit feinen exotischen Fruchtnoten und einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit. Harmonisch austariert zwischen Eleganz und Fruchtigkeit gleitet dieser Chardonnay perfekt dahin und liefert ein lang nachklingendes Finale.

KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE

Aromatisch, Kräftig, mittlere Säure.

Harmonisch frische Eleganz. Leicht exotisch und kraftvoll ohne überladen zu wirken. Sehr gutes Reifepotential.

WEINANALYSE Alkohol 13,5 % vol.

R-Zucker 2,5 g/l

Säure 5,5 g/l

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Linsensalat mit gebratener Hühnerbrust, klare und gebundene Suppen evtl. Avocadosuppe, Blätterteigpasteten mit Hühner- oder Fischfüllung, Pasta und Reis mit hellen Saucen. Huhn oder Perlhuhn, Kalbfleisch und Kaninchen, gebraten oder sanft geschmort.

AUSZEICHUNGEN Nicht bekannt.