



**SCHRECKBICHL  
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



## Chardonnay LAFÓA 2023

Südtirol Chardonnay DOC

Das Lesegut für diesen Chardonnay stammt von alten Reben mit geringem Ertrag. Die Rebstöcke stehen auf einem 400-550 m hohen Plateau mit kargen Moränenböden. Ein Chardonnay von kräftiger Struktur und dennoch eleganter Finesse und großem Reifepotential.

**Beschreibung:** Kräftige strohgelbe Farbe; nussige Grundaromen mit einem Hauch von Früchten wie Mango und Honigmelone und fein unterlegtes Holz machen diesen Wein zu einem harmonischen Ganzen. Alterungspotenzial: 6-10 Jahre.

**Empfohlene Speisen:** Hervorragender Begleiter der italienischen Pastaküche; zu gegrilltem Fisch, Schalen- und Krustentieren, weiße Fleischsorten und Geflügel. Serviertemperatur: 12-14° C.

**Traubensorte:** Chardonnay; alte Rebbestände auf Spaliererziehung.

**Weinberge:** Ausgesuchte Reblagen auf einer Höhe von ca. 400-550 m ü.d.M. Trockener Standort, sandig-schottriger Moränenboden mit mittlerer Struktur; kühles Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

**Ertrag:** 49 hl/ha

**Vinifizierung:** Schonende Ganztraubenpressung. Gärung des Mostes in neuen und gebrauchten Barriques. Anschließend teilweise biologischer Säureabbau. 10-monatiger Ausbau auf der Feinhefe mit regelmäßiger Battonage, anschließend mindestens 6 Monate Flaschenreife.

<b>Analysenwerte:</b>	Alkohol	13,5%	Vol
	Gesamtsäure	5,7	g/l
	Restzucker	1,5	g/l