

CHARDONNAY

Südtirol DOC



| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| BEZEICHNUNG | Südtiroler Chardonnay Prackfol DOC |
| REBSORTE | Chardonnay |
| JAHRGANG | 2021 |
| ERTRAG (hl/ha) | 56 |
| GEMEINDE | Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten |
| WEINBAUZONE | Völser Aicha, Unteraicha |
| HÖHENMETER | 550-650m |
| NEIGUNG (%) | 50-70% |
| AUSRICHTUNG | Süd-Südwest |
| SERVIERTEMPERATUR (°C) | 10-12° |
| REIFEPOTENTIAL (Jahre) | 3-5 |
| ALKOHOL (Vol. %) | 14 |
| RESTZUCKER (g/l) | 1,3 |
| SÄURE (g/l) | 6,0 |
| PH-WERT | 3,6 |
| WEINLESE | September/Oktober |

BESCHREIBUNG. Ein strahlendes goldgelb mit hellen Nuancen. Dieser Chardonnay bietet ein elegantes Bukett duftend nach Trockenfrüchten und Honig sowie leichten florealen Noten. Der Wein verführt durch seine leise Aromatik und überzeugt durch seine Kraft und Saftigkeit im Gaumen. Die fruchtigen samtigen Aromen machen ihn raffiniert und elegant. Der Körper angenehm, kraftvoll, saftig, mit leichtem salzigen Nachhall.

SPEISEEMPFEHLUNG. Ein sehr feiner saftiger und vielschichtiger Wein, ein toller Begleiter für verschiedene Teigwaren, helle Fleischsorten, sowie Fisch in allen Variationen.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für einige Monate auf der Feinhefe im Betonfass und Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09