

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Curlan Chardonnay Riserva

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Jahrelange, aufwändige Recherchen und unzählige Tests mittels Ausbau kleinster Weinmengen waren der Grundstein für diesen Wein. Die Trauben für diesen Wein stammen von 2 ausgewählten Parzellen in der Einzellage Gírlan, gelegen auf den Hügeln Gschleier und Schreckbichl zwischen 450-500m ü.d.M. Die Weinberge sind nach Osten bzw. Westen ausgerichtet und umfassen eine Gesamtrebfläche von 1 ha. Die 20-25 Jahre alten Rebbestände wachsen auf kargen und schottrigen Böden, entstanden durch Moränenablagerungen auf vulkanischem Porphyrgestein.

Vinifikation und Ausbau

Die vollreifen Trauben werden Mitte September von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach sofortiger Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung, der biologische Säureabbau und der anschließende Ausbau auf der Hefe finden für 12 Monate im Barrique statt. Anschließend reift der Wein für 8 Monate im Stahltank und lagert für weitere 12 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Intensives Goldgelb mit Aromen von Zitrus, Pfirsich und salziger Mineralik. Der Wein präsentiert sich elegant und weist eine komplexe Struktur mit ausgeprägter Mineralik auf. Im Abgang ist er langanhaltend und Speichel-anregend. Dieser Wein begleitet mit Eleganz feine Gerichte, Fisch, aber auch helles Fleisch.

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Gírlan (450- 500m)
Rebsorte	Chardonnay
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	31 hl/ha
Alkohol	14,5 vol. %
Gesamtsäure	6,38 g/l
Restzucker	1,4 g/l
Lagerfähigkeit	20 Jahre

