

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Marna Chardonnay

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Für diesen Wein verwenden wir Trauben aus selektionierten Weinbergen, die im Überetsch auf einer Höhe zwischen 350 und 450 Metern liegen. Die besondere Komposition der Böden – geprägt von kargen Schotter- und mergeligen Lehmböden mit Kalkeinlagerungen – verleiht dem Wein seinen Namen “Marna”.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. 40% des Traubenmostes vergärt und reift im Edelstahltank und 60% im großen Holzfass. Nur eine Teilmenge davon erfährt im Anschluss an die Gärung den biologischen Säureabbau. Nach 7-monatigem Ausbau auf der Feinhefe reift der Wein noch in der Flasche, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

Weinportrait

Die Rebsorte Chardonnay gewinnt in der Kellerei Girlan immer mehr an Bedeutung. Karge Lehmböden, niedrige Erträge und ein schonender Ausbau bringen viel Frische, gute Struktur und einmaligen Herkunftscharakter ins Glas. Marna Chardonnay ist vielseitig einsetzbar und passt hervorragend zu vegetarischen Vorspeisen, feinen Fischgerichten, aber auch zu hellem Fleisch.

Jahrgang	2025
Anbaugebiet	Überetsch (350-450m)
Rebsorte	Chardonnay
Serviertemperatur	10-12 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	13,5 vol.%
Gesamtsäure	5,98 g/l
Restzucker	1,9 g/l
Lagerfähigkeit	5 Jahre

