

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Flora Chardonnay

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die für diesen außergewöhnlichen Wein gewählten Trauben wachsen ausschließlich in den Hügellagen des Überetsch auf einer Meereshöhe von 450 – 500 m. Die Weinstöcke weisen hier ein Durchschnittsalter von mehr als 20 Jahre auf und sind mit hoher Pflanzdichte im Guyot-System erzogen. Der Untergrund ist geprägt von Moränenböden, die reich an Mineralien sind, auf vulkanischem Porphyrgestein.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet in Fässern aus französischer Eiche zu 12 und 15 hl, mit anschließendem biologischem Säureabbau statt. Der Ausbau erfolgt auf der Feinhefe für 12 Monate und die Lagerung über weitere 6 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Einzigtartiger Wein voller Eleganz und Spannung. Hervorragende Säurestruktur, würzig und mineralisch mit langem Abgang am Gaumen. Empfohlen zu feinen Gerichten, einschließlich hellem Fleisch.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (450-500m)
Rebsorte	Chardonnay
Serviertemperatur	12-14 °C
Ertrag	46 hl/ha
Alkohol	13,5 vol.%
Gesamtsäure	6,06 g/l
Restzucker	0,8 g/l
Lagerfähigkeit	10 Jahre

