



OXENREITER



CHARDONNAY Selection

Rebsorte: Chardonnay Selection

Vinifikation: langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Stahltank und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, teilweise biologischer Säureabbau

Charakteristische Eigenschaften: intensives fruchtiges Bouquet das an reife Bananen und tropischen Früchten erinnert. Im Mund empfindet man ihn als gut strukturiert aber zugleich hat er eine große Trinkbarkeit und ist sehr angenehm.

Speisenempfehlung: Aperitif, erste Gänge, Fisch und weißes Fleisch

Serviertemperatur: 12°- 13° C

Alkoholgehalt: 13 % vol

Säure: 7,6 g/l

Vitigno: Chardonnay Selection

Vinificazione: pigiatura e macerazione in vasche di acciaio ad una temperatura di 12/13° per 12/14 ore. Poi, le bucce vengono delicatamente pressate e viene avviata la fase di fermentazione in vasche d' acciaio a temperatura controllata. Finita la fermentazione segue un battonage sui lieviti per circa tre, quattro mesi. Dopo una leggera filtrazione segue l'imbottigliamento ed il riposo per circa un mese.

Caratteristiche: bouquet intenso e persistente con sapori di banane e frutti tropicali . In bocca si presenta ben strutturato e al tempo stesso è di grande gusto e piacere.

Abbinamenti: antipasti, pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 12°- 13° C

Grado alcolico: 13 % vol

Acidità: 7,6 g/l