



SÜDTIROLER CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2019



ANBAUGEBIET

Eine Grundparzelle von insgesamt 6.050 m² in der Burgunderlage SCHWARZHAUS in der Gemeinde Eppan auf einer Meereshöhe von 350 m gelegen.

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige Schotterablagerungsböden.

TRAUBENSORTE

Chardonnay

HEKTAR – ERTRAG

75 Hektoliter

MOSTGEWICHT

19,50 KNW – 98,0 Öchsle

ALKOHOL

14,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,3 g/L

RESTZUCKER

1,7 g/L

AUSBAU

Lese am 29. September. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im „Eiskeller“ abgekühlt. Der Most wurde anschließend bei kontrollierter Temperatur in großen Eichenfässern vergoren. Danach wurde der Wein über einen Zeitraum von sieben Monaten auf den Feinhefen gelagert. Abgefüllt im Mai 2020.

FLASCHENANZAHL

5.300 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JHRG.

1993



ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC "SCHWARZHAUS" 2019



ZONA DI PRODUZIONE

Una particella di 6.050 metri quadrati nella zona denominata SCHWARZHAUS nel comune di Appiano – ad un'altitudine di 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Terreno ghiaioso e calcareo.

VITIGNO

Chardonnay

RESA PER ETTARO

75 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,50 BABO

ALCOOL

14,0 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1,7 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 29 settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione a temperatura controllata in botti di rovere da 20 e 25 hl per tre settimane. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sette mesi. Imbottigliato a maggio 2020.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.300 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

1993



SOUTH TYROLEAN CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2019



ORIGIN

A plot of land totalling 6,050 m² in the Pinot noir growing area of SCHWARZHAUS, situated 350 metres above sea level in the municipality of Appiano/Eppan.

TYPE OF SOIL

Calcareous soil with gravel deposits.

GRAPE VARIETY

Chardonnay

YIELD PER HECTARE

75 hectolitres

MUST WEIGHT

19.50 BABO – 98.0 Oechsle

ALCOHOL

14.0 % vol.

TOTAL ACIDITY

6.3 g/L

RESIDUAL SUGAR

1.7 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested on 29 September and cooled in an ice house before maceration. The must was then fermented in large oak barrels at a controlled temperature. This was followed by seven months of ageing on fine yeasts. The wine was bottled in May 2020.

PRODUCTION VOLUME

5.300 da 0,75 litri

FIRST VINTAGE

1993