

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SÜDTIROLER CHARDONNAY „SCHWARZHAUS“ DOC 2017



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

70 Hektoliter

MOSTGEWICHT

19,00 BABO – 98,0 Öchsle

ALKOHOL

13,5% Vol.

GESAMTSÄURE

6,0 g/L

RESTZUCKER

1,3 g/L

AUSBAU

Lese am 8. September. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im „Eiskeller“ abgekühlt. Der Most wurde anschließend bei kontrollierter Temperatur in großen Eichenfässern vergoren und der Wein über einen Zeitraum von sieben Monaten auf den Feinhefen darin gelagert. Abgefüllt im Mai 2018.

FLASCHENANZAHL

5.500 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JARG.

1993

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC "SCHWARZHAUS" 2017



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

70 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,00 BABO

ALCOOL

13,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1,3 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia al 8 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 inizio di maggio 2018.

BOTTIGLIE PRODOTTE

5.500 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

1993

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SOUTH TYROLEAN CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2017



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

70 hectolitres

MUST WEIGHT

19.00 BABO – 98.0 Oechsle

ALCOHOL

13.5% vol.

TOTAL ACIDITY

6.0 g/L

RESIDUAL SUGAR

1.3 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested on 8 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 2018.

PRODUCTION VOLUME

5.500 da 0,75 litri

FIRST VINTAGE

1993