

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SÜDTIROLER CHARDONNAY „SCHWARZHAUS“ DOC 2018

---



### ANBAUGEBIET

Eine Grundparzelle von insgesamt 6.050 m<sup>2</sup> 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 BABO – 98,0 Öchsle

### ALKOHOL

14,0 % Vol.

### GESAMTSÄURE

5,8 g/L

### RESTZUCKER

1,1 g/L

### AUSBAU

Lese am 12. 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 gelagert. Abgefüllt im Mai 2019.

### FLASCHENANZAHL

6.000 zu 0,75 Liter

### ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

1993

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC "SCHWARZHAUS" 2018

---



### 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

5,8 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

1,1 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia al 12 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 2019.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

1993

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SOUTH TYROLEAN CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2018

---



### ORIGIN

A plot of land totalling 6,050 m<sup>2</sup> 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

5.8 g/L

### RESIDUAL SUGAR

1.1 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested on 12<sup>th</sup> 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 2019.

### PRODUCTION VOLUME

6.000 da 0,75 litri

### FIRST VINTAGE

1993