

AURELL

CHARDONNAY 2022

Erster Jahrgang 2020

Weinberge:

Lage	Kaltern, Eppan
Meereshöhe	270 - 400 ü.d.M.
Boden	Kalkverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-Osten
Hangneigung	10-25 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	65 hl/ha
Lese	Anfang September

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	1,1 g/l
Säure	5,8 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles Strohgelb mit goldenen Reflexen
Geruch: leichte Zitrusfrucht-Aromatik, exotische Früchte wie Ananas und Banane und helles Kernobst wie Apfel und Birne
Geschmack: Saftige, cremige Frucht, animierende mineralische Frische und angenehme Salzigkeit am Gaumen
Speisenempfehlung: Rote-Beete-Knödel, Lachs mit Pastinakenpüree, Südtiroler Weichkäse aus Kuhmilch
Optimale Trinkreife: 3 Jahre
Serviertemperatur: 10-12°C




Kornell