



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL DOC - 2017

CHARDONNAY

RISERVA

REBSORTE:	100% Chardonnay		
ALTER DER REBSTÖCKE:	15 - 35 Jahre		
ERZIEHUNG:	Guyot		
LAGE:	500 – 550 m Meereshöhe, Südhang		
BÖDEN:	Porphy Moränenboden durchmischt mit etwas Kalk		
ERTRAG PRO HEKTAR:	6.000 kg		
LAGERUNGSFÄHIGKEIT:	6 - 10 Jahre		
SERVIERTEMPERATUR:	10 – 12 °C		
ANALYSEWERTE:	Vol% Alk: 14,5	Gesamtsäure: 5,0	
	pH-Wert: 3,4	Restzucker g/l: 2,4	

VINIFIKATION:

Zwei Erntedurchgänge im Abstand von 2 Wochen mit manueller Selektion, getrennte Vergärung 50% im neuen Tonneaux und 50% im gebrauchten Tonneaux, spontaner Gärbeginn ohne Eingriff in den Temperaturverlauf, 1 Jahr ohne Schwefel auf der Grobhefe, monatliche Batonnage, 100% biologischer Säureabbau, insgesamt 15 Monate im Holzfaß, Füllung im Mai 2019.

VERKOSTUNG:

Kräftige, gelbe Farbe, feine Röstaromen, am Gaumen exotische Früchte mit Citrus und Kernobst, vollmundiger Wein mit knackiger Säure und Vanilletönen, hohes Alterungs-potential.

SPEISENEMPFEHLUNG:

Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch und aller Arten von Meeresfrüchten, ideal als Begleiter zu gebratenem hellen Fleisch, ebenso zu Risotto, Trüffeln und Carpaccio

PRÄMIERUNG:

2014	90 Punkte 2 Gläser	Falstaff 2017/18 Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia
2015	2 Gläser 86 Punkte 89 Punkte	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia Wein-Plus.eu Falstaff Wein Guide 2018/19
2016	88 Punkte 89 Punkte 90 Punkte	Wein-Plus.eu Falstaff Wein Guide 2019/20 Vitae, La Guida Vini 2020
2017	90 Punkte ROT - rosso	Wein-Plus.eu The WineHunter



Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - www.weingut-englar.com

MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J

ENGLAR