

# CHARDONNAY DOSS 2012

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Castelfeder*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1970*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 50 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Günther Giovanett*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Ivan Giovanett*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Südtirol/Trentino*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*D.O.C. (Alto Adige)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variet[e]s)  
*Chardonnay (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,35*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,50*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,80*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*24,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*35,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*ca. 110,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,38*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# CHARDONNAY DOSS 2012

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Verschiedene (um Kurtinig, Salurn, Margreid)*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*10 (junges Guyot) bis 40 Jahre (älteste Pergola)*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Traditionelle Pergel, moderne Spalier*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.000-6.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Lehm, Sand, Ton*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*75 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage, Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*k.A.*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Ende August bis Ende Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mediterranes Klima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*950 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*-*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*12° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*als Aperitif / Fleisch: Hell/Weiß / Gerichte: Asiatische Gerichte*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Dezentes Bukett, ausgeprägter Körper, harmonisch und kräftig im Mund. Sehr gut geeignet als Aperitif. Schmeckt zu leichten Vorspeisen und leicht gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Laubengasse 11  
39044 Neumarkt  
Italien*