LATE HARVEST CHARDONNAY NATURAL SWEET 2015

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodega Norton
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1895
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 1.200 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Gernot Langes Swarovski
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Jorge Riccitelli
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Mendoza
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Chardonnay (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  11,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  51,25
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,29
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  73,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  38,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  135,00
- **ph** *(ph)*
  3,40
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

LATE HARVEST CHARDONNAY NATURAL SWEET 2015

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  30-50 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  k.A.
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  3.500
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Felsstein, Kies
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  11 tns/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  1.100 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  März - April
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima (gemäßigt)
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  203 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  k.A.
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (Tropfbewässerung)
- **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)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Dessert: Früchte, Kuchen / Geflügel: Hähnchen / Salat: Sommersalate
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Lieblicher, leuchtend-goldgelber Weißwein mit natürlicher Süße und ausgewogener Säure; frisch und knackig am Gaumen mit Chardonnay-typischen Zitrusaromen; dezenter, mittellanger Abgang; in der feinen Nase Noten von grünem Apfel, Pfirsichen und florale Anklänge. Leicht gekühlt ein angenehm süffiger Aperitif, den Sie aber auch zu leichten Salaten, Huhn, frischen Früchten oder einem cremigen Käsekuchen genießen können.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ruta Prov. 15KM 23,5. Perdriel
  CP 5509 Ljan de Cuyo Mendoza Argentina
  Argentinien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de