CHARDONNAY DOSS 2018

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 varietie[s])*
  Chardonnay (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,40
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  < 1,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,40
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  18,90
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  38,00
- **ph** *(ph)*
  k.A.
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

CHARDONNAY DOSS 2018

WEINEXPERTISE

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/ha
- **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 leavel)*
  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)*
  6°-8° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fleisch: Hell/Weiß / Gerichte: Asiatische Gerichte
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Der rebsortenreine Chardonnay zeigt im Glas ein helles Goldgelb. Im reichhaltigen Bukett dominieren rebsortentypische Aromen von frischem Steinobst neben rauchigen Noten. Ausgeprägter, markanter Körper mit feiner Säurestruktur, harmonisch und kraftvoll im Mund. Ein wunderbarer Aperitif, der gut gekühlt serviert werden sollte. Genießen Sie ihn auch zu leichten Vorspeisen, dezent gewürzten Gerichten aus hellem Fleisch und der asiatischen Küche, mit der er wunderbar harmoniert.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  Laubengasse 11
  39044 Neumarkt
  Italien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de