

PALADIN PRALIS 2022

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Paladin
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1962
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 100 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Paladin
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Paolo Bertuzzo
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino Varietale d' Italia

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Chardonnay (80 %), Sauvignon Blanc (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
20,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
33,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
139,00
- ▶ **ph** (ph)
3,45
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



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)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
120 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
11 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August-September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
700-800 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Membranfilter)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **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)
8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß / Fleisch: Schinken / Gerichte: Risotto / Käse: Blauschimmelkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die gehaltvolle Weißwein-Cuvée ist mit einer angenehmen Fruchtsüße ausgestattet. Sie präsentiert im Glas ein Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase dominieren sortentypische Chardonnay- Aromen von weißem Pfirsich und florale Noten sowie Zitrusaromen von der Sauvignon-Blanc-Traube. Angenehm lang und präsent am Gaumen. Gut gekühlt ein sehr schöner Aperitif, er passt wunderbar zu Häppchen mit rohem Schinken. Genießen Sie ihn auch zu einem delikaten Risotto mit Steinpilzen oder gebratenen Fischgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Via Postumia 12
30020 Annomne Veneto (VE)
Italien