

CHARDONNAY



Der ursprünglich aus der Borgogna stammende Chardonnay hat sich im Südtirol Anfang des vorigen Jahrhunderts ausgebreitet und wurde anfänglich zur Herstellung von Sekt nach der klassischen Methode verwendet. Wir gehörten zu den ersten Winzerbetrieben, die an ihn geglaubt haben, und es war zusammen mit dem Müller Thurgau unser erster Flaschenwein (Jahrgang 1986).

Wir stellen ihn rein aus Trauben des Chardonnay her, die aus kleinen Weinbergen auf den Hügeln von Lavis und aus dem Cembra-Tal stammen, die Anfang September von Hand gelesen werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Weinbereitung und dem nachfolgenden Verbleib auf eigenen Hefen, um Charakter und Volumen hervorzuheben. Im Frühling füllen wir ihn dann in Flaschen um.

Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber er hält sich mit der Zeit gut.



Organoleptische Angaben

FARBE: farbe strohgelb.

DUFT: frischer, fruchtiger Duft, sortentypischen Nuancen (Melone und Brotrinde), die mit der Zeit immer komplexer werden.

GESCHMACK: trocken am Gaumen, verdeckt aromatisch, sortentypisch, dauerhaft, gut auf den Duft abgestimmt.



Wird bei 10-13°C Temperatur getrunken.

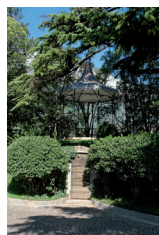


Gut als Aperitif, passt zu Fisch, leichten Vorspeisen und geringfügig gewürzten Gerichten auf Basis von hellem Fleisch, sowie zu verschiedenen Nudelarten.

Weitere Kombinationen: Seebarsch aus der Pfanne, Forelle in Folie, Spargel.



BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com