



Drauhof



## SÜDTIROLER CHARDONNAY DOC

### REBSORTE:

Chardonnay

### ERTRAG:

65 hl/Hektar

### VINIFIKATION:

Die Trauben werden nach der Anlieferung sofort gepresst und der Most wird bei kontrollierter Temperatur vergoren. Bis zur Abfüllung wird der Wein teilweise in Edelstahltanks und teilweise in kleinen Eichenfässern auf der Feinhefe ausgebaut.

### WEINBESCHREIBUNG:

Tropische Früchte im Vordergrund, unterstützt durch feine Apfelaromen, prägen das Aroma dieses Chardonnays. Der angenehme Geschmack ist vollmundig und hat eine harmonische Frische, welche viel Trinkfreude vermittelt.

### EMPFEHLUNG:

Zu Vorspeisen, Nudelgerichten, Fischgerichten und weißem Fleisch geeignet.

### SERVIERTEMPERATUR:

13 - 14 °C

### LAGERFÄHIGKEIT:

2 -3 Jahre

### WEINGUT DRAUHOF

IN DER AU 28 | 39040 TRAMIN A.D.W. | SÜDTIROL | ITALIEN

TEL / FAX +39 0471 860 072 | WWW.DRAUHOF.IT | INFO@DRAUHOF.IT