



SIRCH



CHARDONNAY Friuli Colli Orientali_DOC



Ein umhüllender und eleganter Wein, der mit dem Duft der Früchte spielt und sich durch seine angenehme Frische auszeichnet.

Es handelt sich um eine internationale Rebsorte mit hoher Wuchskraft. Die Erträge sind regelmäßig und reichhaltig. Ursprünglich aus dem Burgund stammend, könnte er noch ältere Wurzeln im Nahen Osten haben, wobei er im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali einen besonderen Lebensraum gefunden hat. Er war bereits im Katalog der Friaul-Ausstellung von 1863 unter dem Namen „Weißer Burgunder“ vertreten. Im Jahr 1939 wurde er als „Rebe von besonderem Wert“ eingestuft.

Rebsorte Chardonnay

Bezeichnung: Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode Vorwiegend die Guyot- und Casarsaerziehung

Weinlese Sobald die phenolische Reife erreicht ist

Weinbereitung Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Der gewonnene Most wird bei niedriger Temperatur statisch dekantiert, bevor er in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16°/20° C vergoren wird.

Verfeinerung Am Ende der Gärung verbleibt der Wein für einige Monate auf dem Hefesatz in den Tanks und wird in regelmäßigen Abständen umgerührt. Am Ende dieses Zeitraums wird er in Flaschen abgefüllt, wo er verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bouquet: Intensiv, reichhaltig und umhüllend. Die Wahrnehmung ist ein intensiver Duft von Sahne und Gebäck mit ausgeprägten blumigen Noten von Jasmin und Holunderblüten, die sich mit Aromen von reifen und tropischen Früchten vermischen.

Geschmack: Komplex, frisch und umhüllend. Noten von Birne und Trockenfrüchten werden durch die Frische von Bergamotte und balsamischen Noten bereichert. Gute Persistenz und ein angenehmer Nachgeschmack von weißen und gelben Früchten

Gastronomische Empfehlungen Geeignet für Aperitifs, fettarme Vorspeisen, Fisch und weiße Fleischgerichte.
Top zu Jakobsmuscheln.

Serviertemperatur 12 - 14° C