

# DRINKS.

## Cantina Colterenzio Chardonnay Altkirch DOC 2019 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408142
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Giran / Eppan, Italia
Marke	Colterenzio
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	fruchtbetontes Bouquet mit Mango, Ananas, grünem Apfel, Birne, Zitrusfrucht, Eichenholz, Butter und Mineralien.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019



---

Passend zu

Antipasti, Apéro, Charcuterie,  
Fisch & Meeresfrüchte, Käse,  
Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

## **Beschreibung**

Im zweisprachigen Südtirol liegt die Kellerei Schreckbichl, die auch als Cantina Colterenzio bekannt ist. Die 1960 gegründete Genossenschaft zählt 300 Weinbauern als ihre Mitglieder, die sich in Voll- oder Teilzeit den zugehörigen Weinbergen widmen. Die Lagen befinden sich zum Grossteil in der Nähe der Gemeinde Eppan an der Weinstrasse. Sie umspannen eine Fläche von insgesamt 300 ha und decken Höhen zwischen 230 und 650 m ü.M. ab. Von den 14 kultivierten Sorten zählen 65% zu den Weissweinsorten. Eine davon ist Chardonnay. Die weltweit verbreitete Rebsorte entstand durch eine natürliche Kreuzung im Burgund und wird bis heute vorrangig in Frankreich angebaut. In den USA, Australien und Italien sind ebenfalls grosse Anbaufläche vorhanden. Für den Chardonnay Altkirch DOC-Wein zieht man Trauben von sandigen, tiefgründigen Böden heran, die sich auf Schotterablagerungen entwickelt haben. Die frisch geernteten Beeren werden zunächst zur Traubenannahmestelle gefahren, wo sie aussortiert, teilweise entrappt, gequetscht und zu Most gepresst werden. Die Fermentation findet im Edelstahltank statt. Danach kommt Kellermeister Martin Lemayr ins Spiel: Er kümmert sich um den mehrmonatigen Ausbau auf der Feinhefe. Der hellgelb gefärbte Chardonnay passt gut zu Vorspeisen, Pasta, Fisch, Krustentieren, Käse, Wurstaufschnitten und weissem Fleisch. Das Alterungspotenzial beträgt zwei bis drei Jahre.