

DRINKS.

Sanct Valentin Chardonnay Alto Adige DOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40945921
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Kellerei St. Michael-Eppan Landw. Gesell. Genoss., Klaus Pardatscher Umfahrungsstrasse 17-19, 39057 Eppan, Italy
Marke	Sanct Valentin
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	> 8 Monate
Degustationsnotiz	kräftig und mineralisch mit reifen Baumfrüchten, Zitrus, Vanille, Butter sowie rauchigen Akzenten.
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	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Pizza & Pasta, Risotto, Schwein

Beschreibung

Die insgesamt 330 Mitglieder der genossenschaftlichen Kellerei St. Michael sind im Südtiroler Weinbaugebiet Eppan heimisch, wo sie zusammengenommen 385 Hektar, die über sonnige Hanglagen am Rande der Dolomiten verteilt sind, bewirtschaften. Präsident Klaus Pardatscher, Geschäftsführer Günther Neumair und Kellermeister Hans Terzer - der seit 1977 in diesem Amt tätig ist - sind darum bemüht, ihre Weine an die Weltspitze zu bringen. Die Grundvoraussetzungen könnten nicht optimaler sein: Die Kellerei besitzt Zugang zu den unterschiedlichsten Lagen am Fusse des Mendelmassivs (400-700 m hoch), an der Südtiroler Weinstrasse (400 m hoch) und in den wärmeren Tälern. Die Bodenvielfalt reicht von Kalkschotterböden über Moränenschutt- und Schwemmböden bis hin zu Porphy-Verwitterungsböden. Das Klima wird derweil von grossen Temperaturschwankungen mit warmen Südwinden und nächtlichen, kühlen Fallwinden beeinflusst.

«Sanct Valentin» ist die Premiumlinie der Kellerei, die es Hans Terzer erlaubt, sein ganzes Können und seine langjährige Erfahrung auszuspielen. Der Chardonnay von Sanct Valentin wurde 1986 erstmals produziert. Die Trauben stammen von ausgewählten Parzellen in der Gemeinde Eppan (450-550 m hoch) mit Südost- und Südwestausrichtung. Die Reben wachsen dort im Guyot-System und sind zwischen zehn und 32 Jahre alt. Nach der manuellen Lese und Selektion im September wird der Most getrennt vergoren. Auf den biologischen Säureabbau und einen mehrmonatigen Ausbau auf der Hefe im grossen Barrique folgt die Assemblage. Anschliessend reift der Wein für weitere acht Monate im Stahltank. Der Chardonnay besitzt ein Lagerungspotential von zehn Jahren und ist ein vorzüglicher Begleiter zu frittierten Meeresfrüchten, Steinpilzravioli, Risotto, Backhendl oder Wiener Schnitzel.