



Kalk

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay

TRADITION

Rebsorte

100% Chardonnay

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Gebiet

Die Weinberge des KALK Chardonnay liegen in Margreid in einem leichten Hangfuß. Der weiße, tiefgründige Kalkschotterboden weist einen hohen Humusgehalt auf.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Leuchtendes Strohgelb

Geruch

Frische Nase, Ananas, Passionsfrucht, reife Banane

Geschmack

Rund und dicht, angenehm würzig und knackig, einhüllende Säure

Speisempfehlung

Pad Thai, Spätzle mit Speck

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit