



Magred

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay

SELECTION

Rebsorte

100% Chardonnay

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Gebiet

Die Weinberge liegen in Margreid in einem leichten Hangfuß zwischen 220 und 350 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südsüdost. 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. Der geklärte Most gärt für ca. 3 Wochen im 30 hl Holzfass und anschließend reift der Jungwein für weitere 8 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Intensives Strohgelb

Geruch

Ananas, Banane, Passionsfrucht, Noten von aromatischen Kräutern

Geschmack

Frisch, körperreich, mit cremiger Eleganz

Speisempfehlung

Spaghetti mit Venusmuscheln, Tortelli mit Schwertfisch

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

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