

Baron Salvadori

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay Riserva 2015

PRIVATE RARITIES



2015 war ein sehr ausgeglichener Jahrgang mit warmer und trockener Witterung. Die Trauben wurden nach einer langen Reifezeit Mitte September gelesen. Anschließend vergoren und reiften die Chardonnaymoste der verschiedenen Parzellen im 500lt Eichenholzfass für 10 Monate.

Im historischen Weinbauort Margreid finden sich ideale Bedingungen für die Rebsorte Chardonnay. Das liegt nicht nur an dem sehr warmen Klima des Südtiroler Unterlandes. In den sandigen Kalkschotterböden mit ihrem hohen Humusgehalt entfalten unsere Chardonnays ihre besten Merkmale. Sie reifen in einem leichten Hangfuß bis auf eine Höhe von 220 m. Die Trauben finden hier die idealen Voraussetzungen, ihre phenolische Vollreife zu erlangen und ihren bezeichnenden warmen Charakter zu offenbaren.

Sein vielschichtiger, kräftig-blumiger Duft verbreitet fruchtige Aromen nach reifer Marille, Ananas und schwarzem Pfeffer. Herangewachsen auf 30jährigen Spalieranlagen mit hoher Pflanzdichte im warmen Margreid, besticht der BARON SALVADORI Chardonnay mit Struktur bei gleichzeitiger Frische, harmonischer Fülle, Eleganz und großer Länge. Der Baron Salvadori Chardonnay 2015 harmoniert wunderbar mit raffinierten Gerichten der gehobenen Gastronomie, mit kräftigen Vorspeisen, weißem Fleisch und gegrillten Fischspeisen.