



Baron Salvadori

NALS MARGREID
— 1932 —

Chardonnay Riserva

SELECTION

Rebsorte

100% Chardonnay

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Gebiet

Die Weinberge liegen in Margreid um den Anstiz Baron Salvadori, in einem leichten Hangfuß zwischen 220 und 350 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südsüdost. Der weiße, tiefgründige Kalkschotterboden weist einen gut durchlüfteten 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. Nach der Ganztraubenpressung klärt sich der Most bei kühler Temperatur für 30 Stunden. Anschließend Gärung in unserem Gewölbekeller im kleinen Eichenfass. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Jungwein für 12 Monate auf der Feinhefe und weitere 2 Jahre in der Flasche.

Farbe

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, schöne Dichte

Geruch

Abate-Birne, Kiwi, würzige Noten im Nachhall

Geschmack

Tiefgründig, würzig und kraftvoll

Speisempfehlung

Tatar vom Adlerfisch, Tortelli mit Fonduta-Füllung, Tagliatelle mit weißem Trüffel

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

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