



## CHARDONNAY RISERVA VIGNA CRIVELLI

**Rebsorte:** Chardonnay – Südtirol DOC

**Herkunft:** Diesen charaktervollen Wein gewinnen wir aus den Trauben der Vigna *Crivelli* in der Lage Punggl. In dieser besonderen Einzellage ist der Weinberg mit Rebstöcken bestückt, die auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen sind. Unter optimalen Voraussetzungen wächst dieser außergewöhnliche Chardonnay auf Schwemmlandboden aus Feinsanden mit Schluff- und Tonablagerungen in der Gemeinde Margreid a.d.W. im Südtiroler Unterland. Das vorteilhafte Mikroklima mit hohen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen wird in der Vigna *Crivelli* besonders durch die starken Fallwinde vom Fennberg her beeinflusst. Zusätzlich sorgt der täglich aus dem Süden aufkommende Wind „Ora“ für die gute Durchlüftung der Weinbeeren und auch die ideale Sonneneinstrahlung verspricht den Trauben dieser eleganten Rebsorte hervorragende Qualitäten.

**Hektarertrag:** 45 hl

**Vinifikation:** Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine kurze Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trübstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung findet im kleinen französischen Eichenholzfass statt, in dem dieser besondere Wein durch die zwölfmonatige Lagerung und Reife auf der Hefe an wertvoller Komplexität und Verfeinerung gewinnt. Bevor dieser in seiner Art einzigartige Weißwein zur Vervollständigung mit seiner hochmodernen Flaschenausstattung dem Handel frei gegeben wird, wird er weitere Monate sorgfältig im Edelfass und in der Flasche gelagert.

**Charakteristische Eigenschaften:** Zu einer mittleren Farbdichte gesellt sich ein sehr reiches Bukett, das den klaren Eindruck vermittelt, sich einem Wein auffälliger Harmonie gegenüber zu finden. Ein Wein, der selbst nach mehrjähriger Lagerung zu einem besonderen Erlebnis wird.

**Farbe:** strohgelb bis goldgelb  
**Geruch:** kräftiges Bukett von reifen Früchten, große Aromenvielfalt (Aprikose, tropische Früchte und feine Holzwürze)  
**Geschmack:** kräftig, ausgewogen und salzig, interessantes Säurespiel im Mund, sehr harmonisch saftig und reich mit angenehmer Fülle

**Speisempfehlung:** auf Fisch und Gemüse basierende Hauptspeisen und weißes Fleisch

**Serviertemperatur:** 10 – 12 °C

**Lagerfähigkeit:** 8 – 10 Jahre

