



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. CHARDONNAY DOC "GOLDEGG" 2022

Dieser ausdrucksstarke, sehr kräftige Chardonnay hat seine Heimat an den Westhängen des Dorfes Schenna gefunden. Auf diesem trockenen, tiefgründigen, quarzreichen Boden mit vereinzelt Marmoreinschlüssen müssen die alten Chardonnay-Reben tief in die Erde wurzeln und entfalten dadurch komplexeste Aromen von reifen und tropischen Früchten. Ausgebaut über mehrere Monate in Tonneaux-Fässern entwickelt dieser edle Tropfen handselektierter Trauben zusätzlich einzigartige Aromen. Ein harmonischer Weißwein mit cremiger Struktur und hohem Alterungspotenzial.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Schenna
400-550 m



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahlfass, im großen Eichenholzfass und im Tonneaux. Im Anschluss findet eine 8-monatelange Lagerung auf der Feinhefe mit teilweise biologischen Säureabbau statt.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.



SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C



AUSZEICHNUNGEN:

2017: Falstaff 2020: 89/100
2017: The WineHunter Award 2020: Rosso
2018: I vini di Veronelli 2022: 3 Stelle (91/100)
2019: Falstaff 2021: 90/100
2019: Mundus Vini 2022: Silver
2019: Gambero Rosso 2023: Tre bicchieri
2019: Falstaff Wein Guide Italien 2023: 90/100



REBSORTE:

Chardonnay



ERTRAG:

42 hl/ha



ALTER DER REBEN:

20-30 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Leuchtendes, helles Strohgelb. Röstaromen, Banane und etwas Vanille; elegant, harmonische Säure, feiner Abgang.



LAGERUNG:

Dunkel/ Max. 15°C
5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2022:

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 2,6 g/l

2019: I vini di Veronelli 2023: 3 Stelle (92/100)
2019: Vitae 2023: 2/4 viti
2019: Luca Maroni 2023: 96/100
2020: Mundus Vini 2023: 87/100
2020: Chardonnay du Monde 2023: Bronze Medal
2020: Falstaff Wein Guide Italien 2024: 89/100
2020: Gault&Millau 2024: 3 Trauben
2021: The WineHunter Award 2023: Rosso
2021: Eros Teboni | The Wine Journal 2024: 92/100