



# COLLIO CHARDONNAY



**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

**NAME:** 100% Chardonnay weiß

**PRODUZIERTE FLASCHEN:** 7.000

**ANBAUGEBIET:** San Floriano Del Collio – Ortschaft Asci und Valerisce (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

**REBSORTE:** 100% Chardonnay.

**KULTIVIERUNGSSYSTEM:** Guyot. Doppel umgeworfen. Bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag zwischen 70 - 80 Zentner pro Hektar.

**ZEIT DER WEINLESE:** Mitte September. Handlese.

**WEINHERSTELLUNG:** Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

**GÄRUNG:** Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

**VERFEINERUNG:** Für ca. drei Monate in Stahl. Danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13 – 13,50 % vol. ( je nach Jahrgang)

## SENSORISCHE MERKMALE

**FARBE:** Leuchtendes Strohgelb.

**DUFT:** Intensiv, fein und elegant, erinnert an grüne Äpfel und an Brotkrusten.

**GESCHMACK:** Trocken, voll, frisch und ausgeglichen.

**EMPFEHLUNG:** Geeignet zu Vorspeisen, weißem Fleisch und Fischgerichten.

**TRINKTEMPERATUR:** ca. 10 – 12°C.

Dieser Rebsorten-Wein kommt aus der renommierten Kellerei Muzic, die jedes Jahr die Beste Lese gut auswählt. In ihrer hochmodernen Kellerei wird der Wein gekeltert und ausgebaut. Die besonders aus dem Burgund bekannte Rebsorte Chardonnay findet hier eine interessante Ausprägung.