



(0,75 L)

2024 Chardonnay „Pilat“ Südtirol DOC

Artikelnummer: 169023

Charakteristik

Der Geruch:

Mit seiner saftigen, eleganten Art präsentiert sich der Chardonnay Pilat als eine brillante alpine Alternative zum klassischen Chablis, getragen von der ganzen Leidenschaft und Expertise des traditionsreichen Weinguts. In der Nase mit wunderbaren, komplexen Aromen, exotische Frucht, Passionsfrucht.

Am Gaumen:

Der Chardonnay „Pilat“ erfreut mit seiner fruchtigen Frische und mit seinem lang anhaltenden und sehr saftigen Abgang.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinberge des Weingutes Wilhelm Walch liegen im Herzen der Südtiroler Weinbauzone in Tramin und Kaltern. Sie erstrecken sich entlang des Mendelrückens über eine Höhe von 250m bis 700m ü.d.M in größtenteils extrem steilen Lagen, wovon die frische, präzise Frucht der Weine zeugt. Die Böden sind von Dolomitgestein geprägt und bestehen größtenteils aus kalkhaltigen, aber auch sandigen und lehmhaltigen Böden.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Chardonnay

Pressung der Trauben, welcher eine Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation folgt. Der Most wird anschließend bei 20°C im Edelstahlbehälter vergoren und auf seiner Feinhefe gereift.

Analytische Werte

Restzucker 1,2 g/l / Gesamtsäure 5,7 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zur mediterranen Küche. Auch als Aperitif.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 12 - 14 Grad.



8 000905 102788