



H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA



Speiseempfehlung

Begleitet leichte, frische Vorspeisen, Salatvariationen, leichte Teiggerichte, Fisch und helles Geflügel.

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

8-10°C

Chardonnay

DOC 2020

750 ml

Der Chardonnay präsentiert sich in Zitronengelb mit leuchtend grünen Farbnoten. An der Nase von mittlerer Intensität mit Aromen von Ananas, Zitrusfrüchten, Apfel, leichter Vanille sowie feinen Butternoten. Am Gaumen ist der Chardonnay trocken, getragen von einer schönen, animierenden, mittleren Säure, von mittlerem Körper und mittlerer Geschmacksintensität. Geradlinig mit klar definierter Frucht-Aromatik von Ananas, Zitrusfrucht und Banane. Sehr angenehm im Trunk mit einem guten bis sehr gutem Abgang.

Weinbrief

Jahrgang	2020
Rebsorte	100% Chardonnay
Anbaugebiet	Südtirol Überetsch
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	Kalkboden
Klima	kontinental
Hangausrichtung	Ost
Erziehungsform	Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Anfang September

Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	17-19°C
Reifezeit im Edelstahltank	6 Monate auf der Feinhefe
Reifezeit in der Flasche	3-4 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	13,0% Vol.
Gesamtsäure	5,83 g/l
Restzucker	0,30 g/l
Zuckerfreie Extrakte	18,50 g/l