

## CHARDONNAY GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Chardonnay
HERKUNFT:	Marling, Tschermers, Lana 400- 550m
BÖDEN:	Poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	15 – 30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	6,0 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

### AUSBAU

Vergärung im Stahlfass und im großen Eichenholzfass. 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe mit teilweisem biologischen Säureabbau.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Leuchtend grünlich-gelb. Duft nach Ananas und Banane. Schöne Fülle, gut eingebundene Fruchtsäure, harmonischer Abgang.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Risotto, Käsenocken.

Serviertemperatur: 12-14°C

## CHARDONNAY GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Chardonnay
VIGNETO:	Marlengo, Cermes, Lana 400 – 550m
TERRENI:	Terreni porosi derivati, terreni sabbiosi, alta percentuale di ghiaia in collina, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	15 – 30 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	6,0 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio ed in grandi botti di rovere, segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi con fermentazione malolattica parziale.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Di colore giallo paglierino; profumo di ananas e banane; di buona sapidità al palato, lo sviluppo è elegante ed armonico.

### ABBINAMENT

Ideale con pesce, frutti di mare, carni bianche, risotto e Käsenocken (gnocchi di pane e formaggio).

Temperatura di servizio: 12-14°C

## CHARDONNAY GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Chardonnay
VINEYARD:	Marling 400 – 550 m
SOIL:	Porous weathered soils, high gravel content on the hillside, sandy in the valley, humic, loamy sand
AGE OF VINES:	15-30 years
SHELF LIFE:	5 years +

### ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	6,0 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

### VINIFICATION

Fermentation in steel tanks and big oak barrels. 5 months storage on fine yeast with partial malolactic fermentation.

### TASTING

Shining green/yellow, flavour of banana and pineapple, well bodied, well integrated acidity, harmonious finish.

### WINE & FOOD

Recommended with fish and seafood, white meat, risotto, cheese gnocchi.

Serving temperature: 12-14°C

