

## „GOLDEGG“ CHARDONNAY TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG: 2015  
FÜLLMENGE: 0,75 l  
WEINSORTE: 100% Chardonnay  
HERKUNFT: Schenna  
550 m  
BÖDEN: Moränenschutt,  
leicht, durchlässig

ALTER DER REBEN: 15 Jahre  
LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre +

### ANALYSEWERTE

---

ALKOHOL: 13,5 %  
GESAMTSÄURE: 5,2 g/l  
RESTZUCKER: 4,5 g/l

### AUSBAU

---

Vergärung im Stahlfass, im großen Eichenholzfass und im Barrique. 8 Monate Lagerung auf der Feinhefe mit teilweisem biologischem Säureabbau.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

---

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

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

---

mpfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken.  
Serviervtemperatur: 12-14°C

## „GOLDEGG“ CHARDONNAY TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA: 2015  
CONTENUTO: 0,75 l  
VINO: 100 % Chardonnay  
VIGNETO: Scena  
330 m  
TERRENI: Terreno leggero,  
permeabile d'origine  
morenica  
ETÀ DELLE VITI: 15 anni  
INVECCHIAMENTO: 5 anni +

### ANALISI CONTENUTO

---

ALCOOL: 13,5 %  
ACIDITÀ TOTALE: 5,2 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 4,5 g/l

### VINIFICAZIONE

---

Fermentazione alcolica in acciaio, in grandi botti di rovere e barrique, segue la maturazione sui lieviti per circa 8 mesi con fermentazione malolattica parziale.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

---

Di colore giallo paglierino; profumo di banane e vaniglia; aroma tostato; 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

## „GOLDEGG“ CHARDONNAY TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE: 2015  
CONTENTS: 0,75 l  
VARIETY: 100 % Chardonnay  
VINEYARD: Schenna  
550 m  
SOIL: Morainic soils, light,  
permeable.  
AGE OF VINES: 15 years  
SHELF LIFE: 5 years +

### ANALYSIS

---

ALCOHOL: 13,5 %  
TOTAL ACIDITY: 5,2 g/l  
RESIDUAL SUGAR: 4,5 g/l

### VINIFICATION

---

Fementation in steel tanks, in large oak barrels and in barriques. Storage on the fine yeast for 8 months with partial malolactic fermentation.

### TASTING

---

Bright straw yellow. Scents of banana and vanilla; harmonious acidity, fine finish.

### WINE & FOOD

---

Recommended with fish and seafood, white meat, risotto, cheese gnocchi.  
Serving temperature: 12-14°C

