KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY

STEGHER

CHARDONNAY

RISERVA 2022

Südtirol · Alto Adige DOC

Über eine der steilsten Straßen von Bozen nach St. Georgen erreicht man den Hof „Steger“, wo unter anderem Chardonnay außerordentlicher Güte wächst. Die Familie Pircher bewirtschaften die umliegenden steilen Flächen bereits seit 400 Jahren mit viel Hingabe zu Gänze von Hand. Aufgrund der kargen Porphyrböden sowie den alten Reben sind die Erträge winzig aber von herausragender Qualität. Ein Wein voller Druck und Spannung, mit sattem Schmelz. Ein unverzichtbares Erlebnis für alle Chardonnay-Enthusiasten!

Rebsorte:	100 % Chardonnay
Böden:	tiefgründige Porphyr-Verwitterungsböden vulkanischen Ursprungs
Anbaugebiet / Höhenmeter:	St. Georgen, oberhalb von Bozen, 600 Meter ü.d.M.
Klima / Ausrichtung:	Süd-Süd-West-Ausrichtung, perfekte Sonnenausstrahlung, kühle Dolomitenwinde
Durchschnittlicher Niederschlag:	683 mm
Durchschnittliches Alter der Reben:	30 Jahre
Erziehungsform / Bestockung:	Spalier, 6536 Rebstöcke / ha
Ertrag:	42 hl
Lese:	Selektive Handlese 16. - 24. September

Vinifikation: Schonende Pressung und langsame, kontrollierte alkoholisch und malolaktische Gärung in Barrique- und Tonneauxfässern, 10 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Jahrgangsverlauf 2022: Im Jahr 2022 kam es zu einem späten Austrieb. Die Blüte fiel auf eine niederschlagsfreie Zeit mit milden Temperaturen und ermöglichte einen guten Fruchtansatz. Es folgten überdurchschnittlich hohe Temperaturen. Durch gekonnte Laubarbeit der Weinbauern sowie eine frühe Lese konnten perfekt-gesunde Trauben geerntet werden. Das Resultat sind ausgewogene, kraftvolle Weine mit viel Extrakt.

Beschreibung: Funkelndes Goldgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase kompakt und komplex, Zitrusfrucht sowie ein Hauch von Haselnuss und Salzkaramell, am Gaumen cremig mit erfrischender Säurestruktur, langanhaltender, salziger Abgang.

Speisenbegleitung: Hervorragend zu Kaspressknödel sowie zu Schüttelbrot-bandnudeln mit Graukäse, exzellent zu Fregola Sarda mit Arselle, Pasta Carbonara oder gefüllten Tortellini, genial zu Steinbutt mit Beurre Blanc.

Empfohlenes Glas:	Burgunderglas
Trinktemperatur:	8 - 10 Grad Celsius
Reifepotenzial:	10 Jahre und mehr
Erster Jahrgang:	2011

Analytische Daten

Alkoholgehalt:	14 % Vol
Restzucker:	1,5 g/l
Säuregehalt:	6,1 g/l