KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY

STEGHER

CHARDONNAY

RISERVA 2023

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:	820 mm
Durchschnittliches Alter der Reben:	30 Jahre
Erziehungsform / Bestockung:	Spalier, 6536 Rebstöcke / ha
Ertrag:	55 hl
Lese:	Selektive Handlese 18. September

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

Jahrgangsverlauf 2023: Relativ später Austrieb mit kühlem Frühjahr, der zueiner langsamen Vegetationsphase führte. Im Mai konnte das Niederschlagsdefizit von April und Mai kompensiert werden. Ein plötzlicher Hitzeeinbruch stoppte die Entwicklung der Reben, letztendlich sorgt eine späte Lese bei guten Wetterbedingungen für elegante, animierende Weine, die den Zeitgeist treffen.

Beschreibung: Funkelndes Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Die Nase zeigt sich kompakt und komplex, geprägt von Zitrusfrüchten, ergänzt durch Nuancen von Haselnuss und Salzkaramell. Am Gaumen cremig, getragen von einer erfrischenden Säurestruktur, mit einem langanhaltenden, salzigen 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:	1,4	g/l
Säuregehalt:	5,60	g/l