

CHARDONNAY Quercus

Direkt, leicht und erfrischend.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe : Strohgelb

Aroma: Eine breite Palette von Aromen - von Apfel, Melone, Pfirsich bis Ananas

Geschmack: Glatt und vollmundig mit einem samtigen Geschmack beim Abgang

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: Er passt sehr gut mit Kalb- oder Schweinekotelett, würzigen Fischgerichten und Nudeln mit starkem Geschmack.

Alterungspotential: bis zu 3 Jahre

Serviertemperatur: 8-10°C

Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet Brda
Lage: Südwesten, Süd, Osten
Weniberggestaltung: terrassenartig
Meereshöhe: 80 - 200 m
Anzuchtsart: einfacher Guyot
Anpflanzungsdichte: 4000-5000 Rebstöcke/ha
Alter der Weinberge: 10 - 30 Jahre
Bodentyp: Mergel, Sandstein
Klima: submediterran, Mischung warmer Meereswinde und kalter Alpenwinde

Trauben

100% Chardonnay
Weinlese: ausschließlich manuell

Fermentation

100% in Stahltanks

Reifen

100% in Stahltanks, 6 Monate »sur lie«

Malolaktische Gärung (MLF): keine

Auszeichnungen

	Year and the name of the evaluation	Vintage	Award
2020	Chardonnay du Monde	2019	Silver Medal
2015	Chardonnay du Monde	2011	Silver Medal
2015	Vino Ljubljana	2011	Gold Medal

Parameter

Jahrgang des Weins: 2019

Alkohol: 13,5 % vol



Gesamtsäuregehalt: 5,0 g/l

pH: 3,46

Zuckerreste: 5,2 g/l