



# Weißweine

## Piemonte Chardonnay DOC



Der Wein ist von strohgelber Farbe, sein aromatischer Duft erinnert an Akazie und frischem Apfel. Der Wein hat einen frischen Geschmack von guter Persistenz. Eine gute Struktur, perfekt ausgewogen in der Säure, erlaubt es, ihn ohne Veränderung seiner Eigenschaften zwischen zwei und vier Jahren aufzubewahren.

**Rebsorte** 100 % Chardonnay

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Sand- und Tonböden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südwestliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** 70 Doppelzentner

**Erntezeit** Ende August bis Anfang September

**Weinherstellung** Die weißen Trauben werden mit leichtem Druck abgepresst. Dann erfolgt die Fermentation unter kontrollierter Temperatur.

**Veredelung** Lagerung in Edelstahltanks, dann für einige Wochen in Flaschen

**Serviertemperatur** idealerweise bei 11-12 °C

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Gegrillter und frittierter Fisch, Krustentiere, Gemüserisottos, Rohkost mit Dip, weißes Fleisch. Sehr schön auch als Aperitif geeignet.



# Weißweine

## Piemonte Chardonnay DOC *Oltre*



Der Wein hat eine hellgelbe Farbe mit Reflexen von Dukatengold. Der Duft hat Spuren von Minze, Akazie, Nuss, Vanille und Honig. Im Mund hat der Wein einen guten Körper mit Feinheit und Eleganz, im Abgang schmeckt er nach Lakritz. Eine gute Struktur, perfekt ausgewogen in der Säure, erlaubt es, den Wein ohne Veränderung seiner Eigenschaften auch mehr als vier Jahre aufzubewahren.

**Rebsorte** 100 % Chardonnay

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Sand- und Tonböden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südwestliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** max. 50 Doppelzentner. Nur die besten Trauben werden verlesen

**Erntezeit** Ende August bis Anfang September

**Weinherstellung** Die weißen Trauben werden mit leichtem Druck abgepresst. Die Fermentation erfolgt langsam in kleinen neuen Eichenfässern.

**Veredelung** Lagerung über ein Jahr im Holz von Tronçais und Allier, dann in der Flasche für etwa acht Monate.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 14-16 °C

**Alkoholgehalt** ca. 13 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Fisch, weißes Fleisch in Sauce, Gemüseauflauf, Pfannkuchen, alter Käse. Gut auch zur Meditation.



# Weißweine

## Moscato d'Asti DOC *Dolce come...*



Der Wein ist von einer intensiven strohgelben Farbe. Die Perlen sind von guter Persistenz. Der Duft ist fruchtig und aromatisch. Der Gaumen schmeckt das fruchtige Bouquet.

**Rebsorte** 100 % Moscato

**Erziehungssystem** Guyot-System

**Bodeneigenschaften** Kalk-Ton-Boden

**Geologie** Hügellandschaft auf 400 bis 450 Meter über Meeresspiegel. Südliche Hanglage.

**Ertrag pro Hektar** ca. 70 Doppelzentner

**Erntezeit** September

**Weinherstellung** Die weißen Trauben kommen teilfermentiert in Edelstahltanks.

**Veredelung** Lagerung in der Flasche für einige Monate.

**Serviertemperatur** idealerweise bei 6-8 °C

**Alkoholgehalt** ca. 5,5 Prozent

**Säuregehalt** total mindestens 5 Promille

**Empfohlene Kombinationen** Obstsalat, Desserts, Biskuits und andere Produkte aus der Konditorei