

MAGNÁS

CHARDONNAY

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



HERKUNFT

Cormòns, im Gebiet Murzùl.

REBSORTE

100% Chardonnay, aus einem stammenden Weingarten aus dem Jahr 1990 und aus einem etwas jüngeren.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot

ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 - 5.000 pro ha

HEKTARERTRAG

40 hl/ha

ZEITPUNKT DER HANDLESE

Ende September

WEINBEREITUNG

90% unterliegen einer alkoholischen Gärung bei kontrollierter Temperatur und einem etwa viermonatigen Ausbau auf feinen Hefen in Edelstahlbehältern. Die restlichen 10 % gärten und reifen sechs Monate lang auf ihren Hefen in Barriques - Eichenfässer.

FLASCHENABFÜLLUNG

Ende April

BESCHREIBUNG

Ein Weißwein mit ausgezeichneter Struktur, hohem Alkoholgehalt und guter Säure; feines, elegantes Bukett, das an Apfel, Akazienblüten und Banane denken lässt. Mit der Alterung entwickelt er einen angenehmen Artemisia-duft.

SÄUREGEHALT

5,2 g/l

ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.

SPEISENEMPFEHLUNG

Aperitifwein, passt zu einer Vielfalt von mageren Vorspeisen, Suppen und Fischgerichten. In der heimischen Küche harmoniert er zu verschiedenen Risotto-Gerichten (z.B. Kräuterrisotto oder Risotto mit wildem Spargel), Krebsalat, Messerscheiden, Tintenfischsalat mit Petersilkartoffeln.

SERVIERTEMPERATUR

10° - 12°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

