

# 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

