



Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top- Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

Tipp

In der Einzellage "Magred" in der Nähe von Margreid trifft die Chardonnay-Traube auf optimale mikroklimatische Bedingungen, um voll auszureifen und seinen typisch eleganten und komplexen Charakter voll zu entfalten. Ein Wein voller Kraft, Eleganz und Finesse, der sein Potential sicherlich erst in ein, zwei Jahren voll ausspielt, jedoch jetzt schon unglaublich viel Spass macht.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 333 kJ / 80 Kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker 0,1 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien



2024 MAGRED Chardonnay Südtirol D.O.C.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Ausbau:	Edelstahltank und großes Holzfass
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks, der Ausbau und die Lagerung in Stahltanks und ein Teil im großen Holzfass, sowie in neuen Fässern.

Sensorik

Intensives Strohgelb. In der Nase Südfrüchte, Banane und Ananas. Am Gaumen filigrane Säure, reife Fruchtsüße und aromatische Kräuter. Bemerkenswerte Struktur und Finesse sowie intesiver Körper.

Passt gut zu

einer Vielzahl von Vorspeisen, gegrilltem Fisch

Lagerfähig

6 Jahre