



Nama Chardonnay Südtirol DOC 2020

Expertise

Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.80 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Rebsorten:	Chardonnay

Weingut

Ohne Frage hat Südtirol sowohl bei den Weiss- als auch bei den Rotweinen eine Führungsrolle in Italien übernommen. Und ganz ohne Zweifel ist die Kellerei Nals Margreid eine der wesentlichen Antreiber dieser Entwicklung und ganz vorne an der Spitze dabei. Dieser sensationelle Vorzeigebetrieb setzt neue qualitative Maßstäbe. Kellermeister Harald Schraffl, ebenso ehrgeiziger wie begnadeter Jungspund im Keller, legt Jahr für Jahr eine Kollektion vor, dass man sich verwundert die Augen reibt. Nur ganz selten findet man ein solch spektakuläres Sortiment, indem jede einzelne Rebsorte so klar stilisiert und herausgearbeitet wurde. Für den jungen Schraffl ist das keine Hexerei im Keller, vielmehr lässt er den Weinen weitestgehend ihren Willen. Wuchern kann er allerdings mit der herausragenden Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr ist der Önologe selbst im Weinberg bei seinen Winzern, um die notwendigen Arbeitsschritte zu überwachen und korrigierend einzugreifen. Weitestgehend ökologisch bewirtschaftet wird die einzigartige Vielfalt an Weinbergeinzellagen, die vom nördlich gelegenen Nals bis hinunter nach Margreid reichen und teilweise eine Höhe von 900m erklimmen. Durch diese breite Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Das Sortimentskonzept ist ebenso klar wie bestechend: die klassischen Weine bieten das gesamte Sortenspektrum Südtirols, in den Crus und Baron Salvadori Weinen drückt sich das Terroir der Einzellagen aus. Typizität der Sorten, feine Struktur, intensive Frucht und frische Mineralität sind die Kennzeichen dieser hochklassigen Weine von Nals Margreid, die nicht nur mit dem Weißburgunder „Sirmian“ neue Maßstäbe in der Region setzt.

Ausbau

Barrique

Sensorik

Gold-gelb, reife, gelbe Äpfel und Quitten, reifer Pfirsich und Hollerblüten, Bratapfel, etwas Honig und Mandelduft, schmelzig und saftig, fast schon gefühlt zähflüssig am Gaumen, unglaublich komplex tiefgründig

Passt gut zu

Hummer mit Mandelbutter, frische Pasta mit Albatrüffel

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

NA wie Nals, MA wie Margreid. Ein Tribut an zwei herausragende Lagen, in denen etwas Besonderes fühl-, sicht- und spürbar ist und die Kellermeister Harald Schraffl inspiriert haben, aus deren Trauben etwas ebenso Besonderes zu schaffen. Ein Wein voller Schmelz und Tiefe, unglaublich dicht und komplex, reichhaltig und doch unaufdringlich, mit Mandelpudding und weißen Blüten, mit einem weichen, seidigen Abgang. Mit einer Auflage von nur 2.000 Flaschen ist er eine absolute Rarität.