



## Weingut

Etwas im Schatten Südtirols steht der südwärts gelegene Bruder, das Trentin. Wer das Trentin nur als lästige Durchgangsstrecke an den Gardasee sieht, verpaßt einige der interessantesten Entdeckungen sowohl landschaftlicher als auch kulinarischer Natur. Auf den teilweise extrem steilen Seitenhängen des Etschtals wachsen ausgesprochen individuelle Weine voll Klasse und Charakter. Das Klima ist wärmer und trockener als in Südtirol, die Weine fallen hier deutlich kraftvoller aus. Spezialitäten des Trentins sind die rote Sorte Teroldego und die weiße Nosiola.

## Chardonnay Trentino DOC 2020

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.60 g/l
<b>Säure:</b>	4.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Trentin
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay

### Ausbau

Edelstahl

### Sensorik

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, reife, gelbe Äpfel, etwas Quitte, Pfirsich- und Apfelblüten, Wiesenkräuter, saftig und voll am Gaumen, ohne überladen zu sein, feine Mineralität und milde Säure

### Passt gut zu

Gebeizte Lachsforelle, Saltimbocca mit Spaghetti

### Lagerfähig

4 Jahre

### Tipp

Ist Chardonnay oft langweilig und belanglos, so trifft dies auf den Cembra Trentino DOC Chardonnay keineswegs zu. Durch die hoch gelegenen Anbauflächen erhält er eine feine Mineralik und fast schon leichte Salzigkeit. Er kommt überhaupt nicht "breit" daher, wie man das von vielen seiner Artgenossen kennt, sondern schon fast verspielt leicht und fröhlich, ohne die Saftigkeit der Rebsorte zu leugnen. Ein perfekter Allrounder, der zu vielen Speisen passt oder einfach einen ganzen Abend ungezwungen begleiten kann.