

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Kellerei Girlan



## Weingut

Die Kellereigenossenschaft Girlan wurde 1923 in einem historischen Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert gegründet. Hinter den uralten Mauern und in den weitverzweigten Kellergängen verbergen sich moderne Kellertechnologie und optimale Lagerbedingungen. Bereits in den Jahren 2009 bis 2011 erfuhr die Kellerei Girlan eine umfassende Modernisierung, die jüngst ihre Fortsetzung fand. Heute sind es rund 200 Winzerfamilien, die ca. 215 Hektar auf 450-550 m Seehöhe bewirtschaften. Unter der Führung von Oscar Lorandi und mit dem jungen Kellermeister Gerhard Kofler hat sich die Kellerei zu einem der führenden Betriebe Südtirols entwickelt. Ziel ist es, das Terroir, also Klima, Bodenverhältnisse, Tradition und Lebensgefühl der Gegend, zum Ausdruck zu bringen und in jedem der Weine erkennbar zu machen.

## Tipp

Von eleganter Struktur und schöner Konsistenz mit intensiven fruchtigen Noten präsentiert sich dieser kraftvolle und doch frische Chardonnay. Hervorragende Struktur, würzig und mineralisch mit langem Abgang am Gaumen. Passt zu feinen, buttrigen Gerichten, einschließlich hellem Fleisch.

### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 331 kJ / 79 kcal

Kohlenhydrate: 1,1 g

davon Zucker 0,1 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien



Italien

Südtirol

## Chardonnay Flora Südtirol DOC 2023 Kellerei Girlan

## Expertise

Jahrgang: 2023

gesetzl. Herkunft: DOC

Alkoholgehalt: 13.50 % Vol.

Restzucker: 0.80 g/l

Säure: 6.20 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Südtirol

Ausbau: Großes Holzfass

Rebsorten: Chardonnay

## Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet in Fässern aus französischer Eiche zu 12 und 15 hl mit darauf folgendem biologischem Säureabbau statt. Anschließend folgt ein Ausbau auf der Feinhefe für 12 Monate und eine Lagerung über weitere 6 Monate in der Flasche.

## Sensorik

Goldgelb mit schönen Reflexen, reife Quitten und Äpfel, Kräuterwürze und zarte Minze, leicht vanillig und Anklänge frisch gebackenen Brotes, komplex und dicht

## Passt gut zu

gegrillter Seeforelle, Butterschnitzel

## Lagerfähig

9 Jahre