



VILLA MARGON TRENTINO CHARDONNAY D.O.C.

Ein sortenreiner Chardonnay aus Trauben, die nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit in den Weinbergen im Umfeld der aus dem 16. Jahrhundert stammenden Villa Margon angebaut werden.



REBSORTEN

Chardonnay 100%.

ANBAUGEBIET

Villa Margon, auf der rechten Seite der Etsch, südwestlich von Trento, auf einem Weingut im Besitz der Familie Lunelli.

BODENBESCHAFFENHEIT

Vorwiegend steinig, tendenziell sandig.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Einfache Trentiner Pergola, 4000 Rebstöcke je ha.

PRODUKTIONSMENGE JE HA

60 hl Wein je ha.

GÄRTEMPERATUR

Temperaturkontrolliert in Edelstahlbehältern, unter Verwendung von Reinzuchthefen. Teilweise in kleinen Eichenholzfässern.

AUSBAU

Teilweise im Edelstahl und teilweise in Holzfässern unterschiedlicher Dimensionen für 10-12 Monate und danach für mindestens 8-10 Monate auf der Flasche.

ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

1987

DEGUSTATIONSNOTIZEN

OPTISCHER EINDRUCK

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen.

BOUQUET

Von großer Komplexität, duftig und anhaltend, erinnert er an Apfel, Grapefruit, Mandelblüten und Zitrusfrüchte.

GESCHMACK

Schön strukturiert, elegant, delikater, harmonischer, ist er ein Wein, in dem die sortentypischen Fruchtnoten durch den Holzausbau zusätzlich betont werden. Ein Wein für den sofortigen Genuss, der aber auch nach jahrelangem Lager noch begeistern kann.