



SÜDTIROLER CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2024



ANBAUGEBIET

Eine Grundparzelle in der Lage SCHWARZHAUS in der Gemeinde Eppan auf einer Meereshöhe von 430 m gelegen. Die Zone bietet sehr gute Bedingungen für den Burgunderanbau.

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige Schotterablagerungsböden.

TRAUBENSORTE

Chardonnay

HEKTAR – ERTRAG

~ 65 Hektoliter

ALKOHOL

13,5 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,9 g/L

RESTZUCKER

1,2 g/L

AUSBAU

Lese am 20. September. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im „Eiskeller“ abgekühlt. Der Most wurde anschließend bei kontrollierter Temperatur in großen Eichenfässern vergoren. Danach wurde der Wein über einen Zeitraum von acht Monaten auf den Hefen gelagert. Abgefüllt im Juni 2025.

ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

1993



ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC "SCHWARZHAUS" 2024



ZONA DI PRODUZIONE

Una parcella nella zona SCHWARZHAUS, nel comune di Appiano, ad un'altitudine di 430 metri sul livello del mare. La zona offre ottime condizioni per la coltivazione di varietà borgognone.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Suolo ghiaioso e calcareo.

VITIGNO

Chardonnay

RESA PER ETTARO

~ 65 ettolitri

ALCOOL

13,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1,2 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia il 20 settembre. Prima della macerazione e della pressatura, le uve sono state raffreddate nella "cantina del ghiaccio". Il mosto è stato fermentato a temperatura controllata in grandi botti di rovere. Il vino è stato poi affinato sulle fecce per un periodo di otto mesi. Imbottigliato a giugno 2025.

PRIMA ANNATA

1993



SOUTH TYROLEAN CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2024



ORIGIN

A plot of land in the SCHWARZHAUS area in the municipality of Eppan at an altitude of 430 metres above sea level. The zone offers very good conditions for growing burgundy varieties.

TYPE OF SOIL

Calcareous soil with gravel deposits.

GRAPE VARIETY

Chardonnay

YIELD PER HECTARE

~ 65 hectolitres

ALCOHOL

13,5 % vol.

TOTAL ACIDITY

5,9 g/L

RESIDUAL SUGAR

1,2 g/L

VINIFICATION

Harvest on September 20th. Before maceration and pressing, the grapes were cooled in the "ice cellar". The must was then fermented at a controlled temperature in large oak barrels. The wine was then aged on the yeasts for a period of eight months. Bottled in June 2025.

FIRST VINTAGE

1993