



## SÜDTIROLER CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2021

---



### ANBAUGEBIET

Eine Grundparzelle von insgesamt 6.050 m<sup>2</sup> in der Burgunderlage SCHWARZHAUS in der Gemeinde Eppan auf einer Meereshöhe von 350 m gelegen.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige Schotterablagerungsböden.

### TRAUBENSORTE

Chardonnay

### HEKTAR – ERTRAG

70 Hektoliter

### MOSTGEWICHT

19,50 KNW – 98,0 Öchsle

### ALKOHOL

13,5 % Vol.

### GESAMTSÄURE

6,1 g/L

### RESTZUCKER

1,5 g/L

### AUSBAU

Lese am 29. 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 sechs Monaten auf den Feinhefen gelagert. Abgefüllt Ende April 2022.

### FLASCHENANZAHL

4.000 zu 0,75 Liter

### ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

1993



## ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC "SCHWARZHAUS" 2021

---



### ZONA DI PRODUZIONE

Una particella di 6.050 metri quadrati nella zona denominata SCHWARZHAUS nel comune di Appiano – ad un'altitudine di 350 metri s.l.m.

### TIPOLOGIO DEL TERRENO

Suolo ghiaioso e calcareo.

### VITIGNO

Chardonnay

### RESA PER ETTARO

70 ettolitri

### GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,50 BABO

### ALCOOL

13,5 % Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,1 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

1,5 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia al 29 settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione a temperatura controllata in botti di rovere da 15 e 20 hl per tre settimane. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sei mesi. Imbottigliato a fine di aprile 2022.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

1993



## SOUTH TYROLEAN CHARDONNAY "SCHWARZHAUS" DOC 2021

---



### ORIGIN

A plot of land totalling 6,050 m<sup>2</sup> in the Pinot growing area of SCHWARZHAUS, situated 350 metres above sea level in the municipality of Appiano/Eppan.

### TYPE OF SOIL

Calcareous soil with gravel deposits.

### GRAPE VARIETY

Chardonnay

### YIELD PER HECTARE

70 hectolitres

### MUST WEIGHT

19.50 BABO – 98.0 Oechsle

### ALCOHOL

13.5 % vol.

### TOTAL ACIDITY

6.1 g/L

### RESIDUAL SUGAR

1.5 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested on 29 September and cooled in an ice house before maceration. The must was then fermented in large oak barrels at a controlled temperature. This was followed by six months of ageing on fine yeasts. The wine was bottled in the end of April 2022.

### PRODUCTION VOLUME

4.000 da 0,75 litri

### FIRST VINTAGE

1993