WEIN AGENTUR ARNOLD
Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Chardonnay Buchholz 2022

Peter Zemmer

Artikel Nr.	07162
Land	Italien
Herkunft	Talhänge oberhalb von Salurn im Südtiroler Unterland
Rebsorte	Chardonnay (100%)
Trinktemperatur	10-12°
Ausbau	Um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen werden die Trauben vor dem Pressen einige Stunden lang mit den Traubenhülsen mazeriert, anschließend sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19 °C im großen Holzfass
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Ein Wein mit einer breiten und bunten Palette an Fruchtaromen. Saftig,schmackhaft und von einer einladenden und anhaltenden Beständigkeit. Farbe: grünlichgelb Geruch: charakteristisch, fruchtig nach reifer Banane und Ananas Geschmack: frisch, saftig, mineralisch, mit angenehmer Fülle
Empfehlung	Sehr vielseitig, ausgezeichnet kombinierbar mit ersten Gängen, von Gemüse-Minestrone bis hin zu Spaghetti mit Venusmuscheln; außergewöhnlich mit Fischgerichten oder weißem Fleisch
Über den Winzer	Das Familienweingut der Familie Zemmer befindet sich im Südtiroler Unterland und zählt zu den bedeutenden Weinerzeugern Südtirols. Die neu erbaute Kellerei direkt neben dem Wohnhaus der Zemmers in Kurtinig an der Weinstraße wurde vor zwei Jahren eingeweiht. Schulter an Schulter mit eng verbundenen Weinbauern werden Südtiroler Weine vinifiziert, von denen besonders die Weißweine aus den Rebsorten Pinot Grigio und Chardonnay als führend in der Region angesehen werden.