



KELLEREI KALTERN

## Kaltern Saleit Chardonnay

Klar strågul farge. Fruktig duft av eple, sitron, samt hint av vanilje og smør. Fyldig og balansert i munnen med lang, fruktig avslutning. En elegant Chardonnay som passer svært godt til grillet fisk og sjømat. Druene kommer fra sør- og østvendte vinmarker på 350–500 moh. 10-20 år gamle vinstokker med trellis-system (wire-trained), og utbytte er på 60hl/ha. Den luftige beliggenheten gir gode forhold for sen innhøsting. Jordsmonnet består hovedsakelig av kalkholdig grus med leire og sand. Druene presses hele og mosten klarnes naturlig. Gjæres langsomt ved 18 °C på store fat (80%) og barrique (20%) og deretter 6 måneder på bunnfallet før tapping på flaske. Inneholder sulfitt. Serveringstemp: 10–12 °C - Drikkevindu: 1–6 år



Fisk



Friskhet



Chardonnay 100%



Grønnsaker



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smak av steinfrukter, avslutning balansert av syre og fedme.

Vinmonopol nr	<b>20112001</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>6901474</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Trentino-Alto Adige</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-