

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

Horeca veil. eksl. mva: **237,17**



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