



# SIRCH



## CHARDONNAY CLADRECIS Friuli Colli Orientali DOC



*Ein umhüllender und eleganter Wein, der mit dem Duft der Früchte spielt und sich durch seine angenehme Frische auszeichnet.*

*Es handelt sich um eine internationale Rebsorte mit hoher Wuchskraft. Die Erträge sind regelmäßig und reichhaltig. Ursprünglich aus dem Burgund stammend, könnte er noch ältere Wurzeln im Nahen Osten haben, wobei er im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali einen besonderen Lebensraum gefunden hat. Sie war bereits im Katalog der Friaul-Ausstellung von 1863 unter dem Namen „Weißer Burgunder“ vertreten. Im Jahr 1939 wurde er als „Rebe von besonderem Wert“ eingestuft.*

**Rebsorte** Chardonnay

**Bezeichnung:** Friuli Colli Orientali DOC

**Bodenbeschaffenheit** Flysch von Mergel- und Sandstein aus dem Eozän

**Anbaumethode** Guyoterziehung

**Weinlese** Sobald die phenolische Reife erreicht ist

**Weinbereitung** Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Der entstehende Most wird bei niedriger Temperatur statisch dekantiert.

**Verfeinerung** Am Ende der Gärung verbleibt der Wein lange Zeit in Barriques in Kontakt mit den Hefen, die in regelmäßigen Abständen wieder aufgeführt werden. Am Ende dieses Zeitraums wird er in Flaschen abgefüllt, wo er verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

### **Organoleptische Beurteilung**

**Farbe:** Intensives Gelb mit einem ausgeprägten goldenen Farbton.

**Bouquet:** Elegant, komplex und harmonisch. Der Duft von Zitrusfrüchten vermischt sich mit den cremigen Aromen von Gebäck, Vanille und Crème brûlée. Balsamischer Abgang.

**Geschmack:** Komplex und harmonisch, getragen von einer eleganten Säure, mineralisch und würzig. Die Vielfalt von tropischen Früchten und Trockenobst vermischt sich mit cremigen Noten von Gebäck zu einem langanhaltenden, eleganten Geschmackserlebnis.

**Gastronomische Empfehlungen** Besonders geeignet zu Fischgerichten, weißes Fleisch und Käse. Desserts mit Sahne, Beeren und Zitrone. Top zu Lachs.

**Serviertemperatur** 12 - 14 °C