



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Chardonnay „Magdalena“

Jahrgang: 2021

Rebsorte: 100% Chardonnay

Klassifizierung: Südtirol DOC

Pflanzjahr: 2016

Lage

Unser Chardonnay „Magdalena“ gedeiht auf 350–400 m ü.d.M an einem Westhang auf Schotter, Lehm Böden und Porphyrr Grundgestein. Diese sehr warmen Bedingungen ermöglichen uns einen sehr ausdrucksstarken Chardonnay mit Charakter zu produzieren.

Vinifikation und Ausbau

Nach schonender Ganztraubenpressung und anschließender natürlicher Sedimentation und Trennung von den Trubstoffen erfolgt die Gärung und Lagerung unter kontrollierter Temperatur zu 70% im großen Holzfass und zu 30% im Tonneau aus französischer Eiche mit Säureabbau. Anschließend reift unser Chardonnay weitere 18 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Unser Chardonnay präsentiert sich intensiv nach reifem Obst wie Banane und Pfirsich sowie fein eingebundener Holz Aromatik. Feine Säure, Saftigkeit und Breite verleihen diesem Wein ein einzigartiges Trinkvergnügen mit sehr guter Lagerfähigkeit.

Alkohol: 14,3 vol %

Gesamtsäure: 6,3 g/L

Restzucker: 1,5 g/L

Benannt nach meiner Tochter Magdalena.