

## Langhe Chardonnay DOC *Bujet*



**Bezeichnung:** Langhe Chardonnay DOC

**Cru:** Bujet

**Sonnenlage:** Osten

**Böden:** sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, sehr lehm- und sandhaltig

**Rebsorte:** Chardonnay 100%

**Produktionsgebiet:** Monforte d'Alba

**Weinlese:** von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.  
**Erntezeit:** zweite September-Woche.

**Ertrag pro Hektar in kg Trauben:** 7.500

**Vinifikation:** Weißweibereitung mit 15-20 stündiger Kaltmazeration (8-10°C) in Edelstahlbehältern.

**Gärungszeiten:** der Most wird von den Schalen getrennt, und für 25-30 Tage zur Gärung in Edelstahlbehälter gefüllt.

**Gärtemperatur:** veränderlich mit Spitzenwerten von 18°C.

**Reifung in der Kellerei:** der neue Wein bleibt 4 Monate in Edelstahlbehältern und wird umgefüllt 40% wird in Barriques ausgebaut.

**Flaschenreifung:** 6 Monate.

**Produktion in Flaschen:** 6.000 zu 0.75 l, 1.000 Flaschen zu 0.375 l.

**Gastronomische Kombinationen:** Zu allen Gängen passender Weißwein; stark hervortretendes und sehr fruchtiges Bukett, das zu einem vollen und samtigen Geschmack beiträgt; passt am allerbesten zu Fischgerichten und Vorspeisen.

**Serviertemperatur:** 10° - 12°

**Alkoholgehalt:** variabel von 12 bis 13,50% Vol, je nach Jahrgang.

*Er besitzt eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen; fruchtiges, breites und durchdringendes Bukett mit einem Hauch von exotischen Früchten.*