



MONTEVERRO

Toscana

CHARDONNAY

JAHRGANG:	2009
REBSORTEN:	100% Chardonnay
KLASSIFIZIERUNG:	IGT Toscana bianco
REGION:	Maremma, Toscana
PRODUKTION:	3170 Flaschen

VERKOSTUNG

FARBE:	<i>Gelbes brillantes Gold mit Nuancen von Weißgold am Rand.</i>
NASE:	<i>Explosive Noten von Pfirsich, Quitte, Vanille, Butter und Granit sind mit Anklängen von weißem Trüffel, exotischen Früchten und Cajun-Nüssen ausbalanciert.</i>
GAUMEN:	<i>Frische Eingangsnoten, die sich zu Aromen von Mineralität, Chinin, Grapefruit und Blutorange entwickeln. Im Nachklang Vanille-Eiskrem und Crème brûlée.</i>

WEINBEREITUNG

GÄRKELLER:	<i>Jeder einzelne Lot wird separat vinifiziert Pressen der ganzen Beeren Natürliche Gärung Ausbau auf der Feinhefe mit Batonnagen 100% Gravitation</i>
AUSBAU:	<i>14 Monate in französischen Eichenbarriques mit 30% neuem Holz</i>
ABFÜLLUNG:	<i>Keine Schönung, leichte Filtration</i>

WEINBERG

BODEN:	<i>Ton- und Kalkstein</i>
PFLANZDICHTHE:	<i>7575 Rebstöcke/ha, Ost-West ausgerichtet</i>
ERNTE:	<i>Per Hand, der Zeitpunkt der Lese wird jedem Parzellen-Abschnitt angepasst</i>
ERTRAG:	<i>40 hl/ha</i>

JAHRGANGSKOMMENTARE

Der regenreiche Winter versorgte die Reben mit den wichtigen Wasservorräten für das folgende Frühjahr. Der Knospenaufbruch war relativ früh (24. März). Das milde Wetter hielt bis Ende Mai an, so dass wir eine perfekte Blüte im Weinberg hatten. Im Juni gab es zwei Sommerstürme, die aber keinen Schaden an den Weinbergen anrichteten. Dem turbulenten Wetter folgten bis zur Ernte ein trockener Juli und August. Wir lasen die Chardonnay-Trauben in perfektem Zustand zwischen dem 24. und 28. August.

www.monteverro.com

