



## 2022 BUCHHOLZ CHARDONNAY DOC SÜDTIROL

Art.-Nr. PZ 45-22



<b>WEINGUT:</b>	Peter Zemmer
<b>REGION/LAND:</b>	Südtirol Trentino/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	100% Chardonnay
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	13,5 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	0,7 g/l
<b>SÄURE:</b>	6,1 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Edelstahltank

### BESCHREIBUNG:

Die benannte geografische Region, welche eine erachtliche Höhe von ca 400-800, hat, verdankt ihren Namen den historischen "Buchholz"-Hanglagen oberhalb von Salurn im Südtiroler Unterland, welche bereits seit 1858 in historischen Kartografien verzeichnet sind. Ein Wein aus dieser Region betont seine Fruchtigkeit durch eine vorangehende Mazeration der Trauben mit den Traubenhülsen vor dem Pressvorgang. Anschließend erfolgt eine schonende Pressung und natürliche Klärung durch Sedimentation, bevor die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in großen Holzfässern mit Reinzuchthefen durchgeführt wird. Ein weiteres Merkmal dieses Weins ist, dass es sich um einen Cool-Climature Chardonnay handelt. "Cool-Climature" bezieht sich auf Weinanbaugebiete, die kühlere Temperaturen und längere Reifungsperioden haben. Charakterisiert wird dieser Wein durch seine grünlich-gelbe Farbe und einen unverkennbaren

**AUSZEICHNUNGEN:**

Antonio Galloni: 91 | James Suckling: 93 | Decanter 2024: 90  
Punkte Silber