



KÖSSLER
KELLEREI · CANTINA



CHARDONNAY

Alto Adige DOC

Die Sorte Chardonnay kennzeichnet sich durch ihr feynfruchtiges, komplexes Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten aus. Hügellagen mit warmen Tag- und kühleren Nachttemperaturen bieten eine optimale Voraussetzung für seinen frischen Geschmack und seinen ausgewogenen Körper.

ERZIEHUNGSSYSTEM	Guyot
AUSBAU UND GÄRUNG	langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, teilweise biologischer Säureabbau
ESSENSBEGLEITUNG	Aperitif, Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto
TRINKTEMPERATUR	8° - 10° C



SÜDTIROL



ALTO ADIGE