

FINCA
SON BORDILS
1433



Finca Son Bordils Chardonnay 2013

Vino de la tierra Mallorca

Eigentlich heimisch in kühleren Gefilden reift der bekannte weisse Chardonnay ausgezeichnet in dem warmen Klima im Zentrum Mallorcas auf der Finca Son Bordils.

Rebsorten:

Chardonnay 90,7%, Riesling 5,0% Prensal 14,3%

Bodenbeschaffenheit:

Kalkhaltiges, lehmiges Schwemmland. Anbau seit 17 Jahren mit einer Produktion 2013 von 1,3 kg/Rebstock. Das Weingut liegt in der Nähe von Inca, 60 m über NN mit einer 10%igen Neigung Richtung Ost-Westen.

Weinlese:

Die Weinlese von Chardonnay erfolgte vom 22 und 26 August 2013

Produktion:

13.225 l.

17.633 Flaschen in 0,75 l.

Weinbereitung:

Kontrollierte Gärung bei 16 °C in Edelstahltanks. Der Wein war kalt stabilisiert und gefiltert.

Flaschenabfülldatum:

Erste abfüllung 4 März 2014

Alkoholgehalt:

13,3%

Analytische Daten:

Gesamtsäure:

6,2g/l Essig Säure

Flüchtige Säure:

0,29g/l Wein Säure

Restzucker:

0,45g/l (glucose+fructose)

Charakteristik:

Wein mit lebendig und hell gold gelb Farbe. In der Nase ist es intensiv mit typischen Aromen von diese Rebsorte, Ananas, Banane und exotischen Früchten, zusammen mit Tönen von Apple und Baum-Obst: Pfirsich, Birne. Hauch von Frucht in Kompott mit grüne Frucht. In Geschmack: ausgewogene Säure, gute Struktur und Fett am Gaumen. Endvolumen, lange abgang.

Empfehlung:

Trinktemperatur ca, 6-8°. Idealer Begleiter zu Fisch, Pasta und Reisgerichten (Paella).