



CHARDONNAY "PLON"

Weingut: Schon seit längerem suchte das Weingut Kollerhof einen Weinberg für Chardonnay. Schließlich wurden wir südlich des Kalterer Sees fündig. Die kalkhaltige Bodenbeschaffenheit hier ist ideal für die Sorte. Die alten Pergeln wurden im Jahr 2019 durch ein modernes Guyot System ersetzt. Gepflanzt wurde ein lockerbeeriger Klon (528/Fercal), geeignet um einen hochwertigen Wein zu keltern. Im Jahr 2021 wurde eine erste äußerst geringe Ernte eingefahren und daraus einige hundert Flaschen Wein gewonnen.

Vinifikation: Die Trauben werden entrappt und kalt mazeriert, abgepresst und im Stahlfass bis kurz vor der Flaschenabfüllung auf der Feinhefe vergoren.

Der Wein: Er zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe aus. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet von reifen Früchten, angereichert mit leichten Vanillenoten. Am Gaumen ist er kraftvoll, mineralisch und von hervorragender Persistenz.

Empfehlungen: Bei 8° - 10° serviert, kann er mit verschiedenen ersten Gängen kombiniert werden und passt ideal zu weißem Fleisch. Wir empfehlen, den Kollerhof Chardonnay in den ersten vier bis fünf Jahren nach der Abfüllung zu trinken. Bei guter Lagerung ist er jedoch länger haltbar.

