

CHARDONNAY RISERVA Luma

SÜDTIROLER DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Anbaugebiet

Die Trauben reifen in einer Einzellage auf Eppan Berg (530m ü.d.M.). Die Rebstöcke sind über 27 Jahre alt und werden im Guyot-System erzogen.

Die kühlen Winde vom Mendelkamm fördern die starken Tag und Nacht Temperaturschwankungen und wirken sich positiv auf die Weinberge aus.

Die kalkschottrigen Lehmböden in diesem Weinberg verleihen dem Wein diese einzigartige Salzigkeit.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und bereits im Weinberg selektiert. Nach der sanften Pressung klärt sich der Most durch natürliche Sedimentation. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert zu 100 % in Barrique und Tonneaux. Etwa die Hälfte des Weins durchläuft dabei den biologischen Säureabbau. Anschließend reift er 12 Monate auf der Feinhefe im Eichenholzfass, begleitet von regelmäßiger Bâtonnage. Danach lagert er weitere 18 Monate im Edeltank auf der Feinhefe, bevor er in der Flasche seine finale Reife erhält.

Im Glas

Komplexe Nase mit reifen gelben Früchten, Zitrus und feinen Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, cremig und mineralisch mit eleganter Balance aus Frucht, Holz und Frische. Langanhaltendes, mineralisches Finish.

| | |
|---------------------|----------------|
| Jahrgang | 2022 |
| Anbaugebiet | Eppan Berg |
| Rebsorte | Chardonnay |
| Alkohol (vol%) | 14 |
| Gesamtsäure | 6g/l |
| Restzucker | <2g |
| Trinktemperatur | 8° bis 10° |
| Optimale Trinkreife | 2 bis 10 Jahre |



Weingut Romen | Matschatscherweg 14/A | I-39057 Berg Eppan | Südtirol | Italien

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

www.weingutromen.it