

Selvaia 2025

CHARAKTER & STIL

Selvaia ist ein charaktervoller Chardonnay, dessen Ausbau in französischen Barriques ihm besondere Tiefe und Ausdruckskraft verleiht. Reife Fruchtaromen, feine Holznoten und eine harmonische Struktur prägen seinen Stil. Ein eleganter, vielschichtiger Weißwein, bei dem Frucht, Frische und dezente Röstaromen in ausgewogener Balance stehen.

DER JAHRGANG 2025

Das Weinjahr 2025 begann mit einem milden Winter, gefolgt von einem kühlen Frühjahr mit regelmäßigen Niederschlägen. Diese Bedingungen begünstigten eine gleichmäßige Blüte und sorgten für ausreichende Wasserreserven in den Böden. Vereinzelte Hitzeperioden im Juni stellten zusätzliche Anforderungen an die Arbeit im Weinberg. Trotz dieser Herausforderungen konnten gesunde, qualitativ hochwertige Trauben gelesen werden.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Das Bouquet zeigt zunächst feine Röst- und Vanillenoten, begleitet von würzigen Nuancen. Mit etwas Luft entfalten sich Aromen reifer weißfleischiger Früchte, Zitrusnoten und exotischer Früchte. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und harmonisch. Die Frucht verbindet sich mit den feinen, vom Barriqueausbau geprägten Aromen zu einem ausgewogenen Gesamtbild.

TECHNISCHE ANGABEN

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Höhenlage: 514 m ü. M.

Produktionsmenge: 855 Flaschen

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben

Vinifikation: Zweistufige Gärung: zunächst im Edelstahltank, anschließend in französischen Barriques, in denen auch die malolaktische Gärung stattfindet.

Ausbau & Reifung: 4-5 Monate im Holzfass vor der Abfüllung

