

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com



SÜDTIROL
CHARDONNAY **RISERVA**
RYED 2021



REBSORTE |
Chardonnay 100%

ANBAUGEBIET |
Westwärtsgerichtete, tiefgründige Hanglage
am Wassererhof im unteren Eisacktal
auf 450 m ü.d.M.

AUSBAU |
Pressung nach einigen Stunden Kaltmazeration,
Gärung mit traubeneigenen Hefen
im Tonneaux-Holzfass, nach 12 Monaten
Assemblage und weitere 6 Monate im Stahlfass
auf der ersten Hefe, 18 Monate Flaschenreife

CHARAKTERISTIK |
Farbe: goldgelb
Geruch: Feuerstein, Orangen und geröstete Nüsse
Geschmack: fein, mineralisch und anhaltend

ERTRAG | 35 hl/ha

ALKOHOL | 13,8% vol.

RESTZUCKER | 1 g/l

SÄURE | 6,5 g/l

SERVIEREN | 10-13°C Kräftige Gerichte, Schalen-
und Krustentiere, Fleisch

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com



ALTO ADIGE
CHARDONNAY **RISERVA**
RYED 2021



VITIGNO |

Chardonnay 100%

COLTIVAZIONE |

Vigneto collinare orientato ad ovest
presso il Wassererhof nella Bassa Valle
dell'Isarco a 450 m s.l.m.

VINIFICAZIONE |

Spremitura dopo alcune ore di macerazione a
freddo, fermentazione con lieviti indigeni nella botte
di legno Tonneaux, dopo 12 mesi assemblaggio
e altri 6 mesi in botte d'acciaio sul primo lievito e
alla fine affinamento in bottiglia per 18 mesi

CARATTERISTICHE |

Colore: giallo dorato
Profumo: pietra focaia, arance e noci tostate
Sapore: fine, minerale e persistente

RESA | 35 hl/ha

GRADAZIONE | 13,8% vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 1 g/l

ACIDITÀ | 6,5 g/l

DA SERVIRE A | 10-13°C

Piatti forti, crostacei e carni

Weingut | Tenuta
Buschenschänk | Locale tipico

Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
Mobil +39 3316645870
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I
MwSt.-Nr.: 01628950212
info@wassererhof.com
www.wassererhof.com



ALTO ADIGE
CHARDONNAY **RISERVA**
RYED 2021



GRAPE VARIETY |
Chardonnay 100%

CULTIVATION AREA |
Deep westbound hill location near the
Wassererhof in the lower Isarco Valley on
450 m height above sea level

VINIFICATION |
Pressing after some hours of cold maceration,
fermentation with native yeasts in Tonneaux
wooden barrel, after 12 months assemblage and
aging in steel tanks on the first lees and finally
aging for 18 months in the bottle

CHARACTERISTICS |
Color: golden yellow
Aroma: flintstone, oranges and roasted nuts
Body: fine, mineral and persistent

YIELD | 35 hl/ha
STRENGTH | 13,8% vol.
RESIDUAL SUGAR | 1 g/l
ACIDITY | 6,5 g/l
SERVING | 10-13°C
Strong dishes, shellfish and meats