



«31/69» Chardonnay 2023

Produzent	Thomas Pichler
Land/Gebiet	Italien/Südtirol
Appellation	Südtirol Chardonnay DOC
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Chardonnay (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	7 Monate in in neuen (50 %) und zweijährigen (50 %) Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	1400 Flaschen
Bewertung	The WineHunter: Gold

Aus einer Kalterer Weinbauernfamilie stammend, in den Weinbergen aufgewachsen, entschied sich Thomas Pichler im Jahr 2003, sein eigenes Weingut zu gründen und eigenständige Südtiroler Weine mit Persönlichkeit zu produzieren. Noch persönlicher geht es vermutlich nicht, denn die Bezeichnung «31/69» weist auf die Geburtsjahre seiner Eltern und sich selbst hin. Auch der Einsatz des Barrique gelang Thomas sehr gut: Denn Chardonnay, wenn er nicht vom Holz erschlagen wird, ist ein perfekter Übermittler des Terroir. Dank den Kalkschotterböden mit hohem Sandanteil gelang ihm ein enorm vielschichtiger, fruchtbetonter Chardonnay, bei dem das Holz elegant eingebunden ist und dem Wein eine feine Würze und schönen Schmelz verleiht. Die Verbindung mit Fisch und Meeresfrüchten liegt nah, aber auch ein glasiertes Mistkratzerli aus dem Ofen ist ein würdiger Begleiter.