



Weissburgunder 2017

DOC, Südtiroler Weissburgunder

Lage: auf 500-550 m Meereshöhe, Osthang

kalkhaltiger Boden mit Lehm- und Porphyr-Beimengungen

Rebsorte: 100 % Weissburgunder, mehrere Klone

Erziehung: Guyot

Ertrag pro Hektar: 6.000 kg

Serviertemperatur: 8° - 10 ° C

Analysewerte:

Vol % alc.	13,5	Gesamtsäure g/l	5,4
pH	3,9	Restzucker g/l	2,8

Vinifikation:

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg, die Trauben werden nicht entrappt und nicht gequetscht und werden als Ganzes mit geringem Druck schonend abgepresst, Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation, Gärung mit Reinzuchtheefe zur Hälfte im großen Holz und zur Hälfte im Stahltank, Vergärung temperaturgesteuert bei 18 °C, Reifung zur Hälfte im großen Holz und zur Hälfte im Inox-Fass, für 6 Monate auf der Feinhefe, Füllung Mitte Mai 2016.

Verkostungsnotiz:

kraftvoller und belebender Wein, aromatischer Duft von Citrus und Kernobst, elegante und harmonische frische Säure, mineralische Note am Gaumen.

Speisenempfehlung:

Ein Weinbegleiter vom Aperitiv bis zur Hauptspeise, vorzüglich zur lokalen Küche in Südtirol, ideal zu Fisch, Oktopus und Meeresfrüchten, weiters zu Pasta und Nudeln und zu hellem Fleisch.

Prämierungen:

2015:	2 Gläser	Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia
2016:	2 Gläser	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia
	88 Punkte	Wein-Plus.eu
	90 Punkte	Falstaff Wein Guide 2018/19

