



Ausbau: drei Erntedurchgänge im Abstand von 3 Wochen mit manueller Selektion, getrennte Vergärung im großen Holzfaß von 10 hl und 50 % in neuen Tonneaux, spontaner Gärbeginn ohne Eingriff in den Temperaturverlauf, 1 Jahr ohne Schwefel auf der Grobhefe, monatliche Batonnage, 100 % biologischer Säureabbau im Frühjahr des Folgejahres, insgesamt 15 Monate im Holzfaß, Füllung im Februar 2016.

Verkostung: kräftige, gelbe Farbe, feine Röstaromen, am Gaumen exotische Früchte mit Citrus und Kernobst, vollmundiger Wein mit knackiger Säure und Vanilletönen, hohes Alterungs-potential.

Serviertemperatur: 13 – 14 ° C

Vol %	Alk.	13,7
Gesamtsäure. g/l		5,7
pH Wert		3,5
Zucker g/l		1,1



Prämierungen:

Falstaff 2017/18, Liste der Besten Weissweine Südtirols, 90 Punkte

Gambero Rosso 2017, Vini d'Italia: 2 Gläser

