

BASIC CUVÉE WHITE PEAK

IGT 2021

REBSORTEN: verschiedene Weißweinsorten

LAGE UND BODEN: Höhere Hügellagen auf 450 – 600 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Ganztraubenpressung reifer, gesunder Trauben, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C, 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 12,5 %, Gesamtsäure: 6,1 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1-3 Jahre

DEGUSTATION: Unser White Peak besticht mit Vielschichtigkeit, Fruchtigkeit und Frische. Mit ihm bringen wir unsere Verbundenheit zum Weißhorn zum Ausdruck, welcher mit seinem hellen Dolomitgestein zu jeder Jahreszeit ins Auge sticht.

BEGLEITIDEEN: Für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse oder ein spontanes Essen mit Freunden. Aromatisch, fruchtig, frisch und klar wie eine Brise aus den Dolomiten.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

