

CLASSIC

BLAUBURGUNDER 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Blauburgunder

LAGE UND BODEN: Hügelige, nach Osten ausgerichtete Weinberge zwischen 450 und 550 m über dem Meeresspiegel; lehmig-sandiger Boden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Gärung und Mazeration im Edelstahltank mit anschließender Lagerung in Eichenfässern für 5 Monate.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 4,7 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

TRINKREIFE: 1-5 Jahre

DEGUSTATION: Leuchtende, rubinrote Farbe. Zartes Sortenbukett von Himbeeren und Kirschen. Im Mund präsentiert sich dieser Blauburgunder mit einer eleganten Struktur und feinen Tanninen.

BEGLEITIDEEN: Sehr gut passend zu leichten Gerichten, weißem Fleisch und Pasta mit Gemüse oder leichten Saucen.

SERVIERTEMPERATUR: 13 – 15 °C

Enthält Sulfite

