

CLASSIC

WEISSBURGUNDER 2021

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Weißburgunder

LAGE UND BODEN: Hanglagen von 450 bis 600 m über dem Meeresspiegel; Kalkschotterboden mit hohem Porphyrateil.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Nach abgeschlossener Gärung weitere Lagerung im Edelstahlbehälter; lange Lagerung auf der Feinhefe zur Ausprägung seiner komplexen Struktur.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 6,3 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1-3 Jahre

DEGUSTATION: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Elegantes, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Im Trunk sehr geradlinig mit eleganter Frische und feiner Struktur.

BEGLEITIDEEN: Empfehlenswert als Aperitifwein sowie zu frischen mediterranen Speisen und Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

