

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Puntay Weissburgunder 2018 Südtirol DOC

REBSORTE: Weißburgunder

KLIMA: Alpenmediterranes Kleinklima mit nächtlicher Abkühlung

BODEN: Kalkhaltige Ablagerungsböden in Hanglage.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERTRAGSMENGE: 55 hl/ha

AUSBAU: Gärung bei niedrigen Temperaturen und anschließende Lagerung (7 Monate) auf der Feinhefe im großen Holzfass.

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

TRINKREIFE: 2020-2023

DEGUSTATION: Leuchtend, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines, blumig-mineralisches Aroma kombiniert mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Lebhaft frischer Abgang mit elegantem ausgewogenen Körper.

BEGLEITIDEEN: Empfehlenswert zu frischen, leichten Sommergerichten wie Spargel oder Variationen vom Fisch.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

