

## BASIC CUVÉE WHITE PEAK

IGT 2025

**REBSORTEN:** verschiedene Weißweinsorten

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen + Pergel

**ERTRAGSMENGE:** 80 hl/ha

**AUSBAU:** Die reifen und gesunden Trauben werden schonend als Ganztrauben gepresst. Es folgt eine natürliche Mostklärung und eine Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C. Anschließend lagert der Wein vier Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 12,5 %, Gesamtsäure: 5,9 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

**REIFEPOTENTIAL:** 2 – 3 Jahre

**DEGUSTATION:** Der 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:** 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

