

CLASSIC

BLAUBURGUNDER 2024

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Blauburgunder

LAGE UND BODEN: Die Weinberge erstrecken sich in hügeligen Lagen mit Ostausrichtung, liegen zwischen 450 und 550 Metern über dem Meeresspiegel und bestehen aus lehmig-sandigem Boden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Die Maischegärung erfolgt bei 23 °C mit einer 8-tägigen Mazerationszeit, gefolgt vom biologischen Säureabbau und einer 5-monatigen Lagerung in Betonfässern und Edelstahltanks.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 4,9 g/l, Restzucker: 2,5 g/l

TRINKREIFE: 1 – 5 Jahre

DEGUSTATION: Mit einer leuchtenden, rubinroten Farbe und einem zarten Bouquet von Himbeeren und Kirschen präsentiert sich dieser Blauburgunder. Am Gaumen besticht er mit einer eleganten Struktur und feinen Tanninen.

BEGLEITIDEEN: Dieser Blauburgunder harmoniert ausgezeichnet mit leichten Gerichten, wie Pasta mit Gemüse oder leichten Saucen und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 14 – 16 °C

Enthält Sulfite

