

CLASSIC

WEISSBURGUNDER 2023

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Weißburgunder

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich auf Hanglagen zwischen 450 und 600 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus Kalkschotter mit hohem Porphyrananteil.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Nach abgeschlossener Gärung erfolgt die Reifung im Edelstahltank. Die dreimonatige Lagerung auf der Feinhefe sorgt für die Ausprägung der komplexen Struktur des Weins.

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

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein präsentiert sich in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und bietet ein elegantes, blumig-mineralisches Aroma, das mit Noten von reifen Früchten wie Apfel und Pfirsich kombiniert ist. Am Gaumen zeigt er sich sehr geradlinig mit eleganter Frische und feiner Struktur.

BEGLEITIDEEN: Der Wein eignet sich hervorragend als Aperitif und harmoniert besonders gut mit frischen mediterranen Speisen sowie Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR: 8 – 10 °C

Enthält Sulfite

