

# Puntay

## WEISSBURGUNDER 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**BIO ZERTIFIKAT:** Abcert IT-BIO-013

**REBSORTE:** Weißburgunder

**LAGE UND BODEN:** Die Weinberge befinden sich in Hügellagen auf 500 bis 600 m über dem Meeresspiegel mit östlicher Ausrichtung. Der Boden besteht aus Kalkschotter und Moränen mit Porphyraablagerungen.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen

**ERTRAGSMENGE:** 60 hl/ha

**AUSBAU:** Ein Teil des Traubenguts unterzieht sich einer Kaltmazeration, gefolgt von einer teilweisen Spontanvergärung und einer 9-monatigen Reifung im großen Holzfass.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 5,6 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

**TRINKREIFE:** 1 – 10 Jahre

**DEGUSTATION:** Der Wein zeigt eine leuchtend hellgelbe Farbe mit einem grünlichen Schimmer. Sein feines, blumig-mineralisches Aroma vereint sich harmonisch mit Noten von reifen Früchten wie Apfel und Pfirsich. Ein lebhaft frischer Abgang rundet den elegant ausgewogenen Körper des Weins ab.

**BEGLEITIDEEN:** Dieser Wein ist empfehlenswert zu frischen, leichten Sommergerichten wie Spargel oder verschiedenen Fischvariationen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

Enthält Sulfite

