



Südtiroler Weißburgunder DOC

Lage:

- 400 m ü. d. M.; Westhang, direkt an der Hofstelle gelegen; Hangneigung von min. 40%; skelettreicher, grauer Porphyry-Verwitterungsboden; luftige und kühle Lage;
- 810 m ü. d. M.; Geschützter Südhang unterhalb des Dorfes Völs am Schlern; schotterhaltiger Sandboden mit sehr guter Wasserdurchlässigkeit; hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 60 hl/ha

Vinifizierung:

Mitte September und Anfang Oktober wird das vollreife Lesegut geerntet, schonend durch Ganztraubenpressung verarbeitet, natürlich geklärt und anschließend im Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C vergärt. Der Ausbau des Jungweins erfolgt für 6 Monate auf der Feinhefe, bevor im Mai abgefüllt wird.

Weinbeschreibung:

Der Weißburgunder leuchtet in Strohgelb mit grünen Reflexen. Die Nase überzeugt mit frischen, komplexen Aromen nach grünem Apfel, Birnen, Zitrusfrüchten und einem Hauch Minze. Im Mund besticht er durch eine sehr gute Struktur mit frischer Säure, viel Mineralität und Schmelz im Abschluss.

Speisenempfehlung:

Schöner Begleiter zum Aperitif, Südtiroler Vorspeisen und Fischgerichten.

Alkohol: 14 % vol

Gesamtsäure: 5 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Lagerfähigkeit: 5 Jahre

Servicetemperatur: 10 -12 °C