



Südtiroler Weißburgunder Riserva

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; nur zu besonderen Jahrgängen
Ertrag: 50 hl/ha

Vinifizierung:

Mit der Ernte 2016 haben wir begonnen, aus unserem ältesten Rebbestand in Völs die besten Weißburgundertrauben zu selektionieren und separat einzukellern.

Die mit Hand gelesenen vollreifen Trauben mit optimalen Säurewerten werden nach kurzer Ganztraubenmazeration sehr schonend ausgepresst. Nach natürlicher Klärung vergärt der Most bei Temperaturen um die 18°C in Fässern zu 500 lt aus französischer Eiche.

Der Ausbau des Jungweines auf der Feinhefe erfolgt über 10 Monaten in den Holzfässern und für weitere 6 Monate im Edelstahl, bevor er leicht filtriert in die Flasche kommt.

Weinbeschreibung:

Dieser sehr komplexe Weißburgunder leuchtet im Glas goldgelb mit grünen Nuancen. Die vielschichtigen Aromen nach weisem Pfirsich, reifem Golden Delicious, feinem Kernobst, exotischen Früchten und sehr gut eingebautem Holz überzeugen in der Nase.

Im Gaumen präsentiert er sich mächtig, mit großer Dichte, Saftigkeit, einem elegantem Säurespiel und mit viel Nerv und Salzigkeit im Abgang.

Ein Großer unter den Weißburgundern.

Speisenempfehlung:

Sehr guter Begleiter zu typischen Südtiroler Gerichten, aber auch gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten oder hellem Fleisch und kräftigen Nudelgerichten.

Lagerfähigkeit: 7 - 10 Jahre

Servicetemperatur: 10 -12 °C