



WEISSER BURGUNDER

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

BESCHREIBUNG

Diese Rebsorte wird seit etwa einem Jahrhundert in Südtirol angebaut. Aufgrund der äußerst guten Bedingungen unserer Lagen entwickelte sich der Weissburgunder zur Leitsorte unserer Kellerei. Die Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht in der Reifezeit machen den Charakter dieses besonderen Weißburgunders aus. In seiner komplexen Aromatik erinnert er an Apfel-, Pfirsich-, Marillen- und Birnenaromen. Sehr überzeugend im Mund mit seiner eleganten Säurestruktur, facettenreich und komplex mit mineralischen Abgang im Gaumen positioniert er sich als sehr beliebter Südtiroler Weisswein.

AUSBAU UND GÄRUNG

langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, teilweise biologischer Säureabbau

ESSENSBEGLEITUNG

Aperitif, leichte Vorspeisen, zu verschiedenen Fischgerichten

ERZIEHUNGSSYSTEM

Pergel und Guyot

TRINKTEMPERATUR

8° - 10°C