



Höfe-Linie

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA - WINDEGG

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Blauburgunder (Pinot Noir)

JAHRGANG: 2015

WEINBERG und LAGE: Weingut **Windegg** in Kaltern (400 m), kalkhaltige Schotterböden.

VINIFIKATION und AUSBAU: Gärung im Edelstahltank für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-25°C). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reifung im großen Eichenholzfass sowie in der Flasche.

CHARAKTER: Der Blauburgunder ist ein rubin- bis granatroter Wein mit hohem Gerbstoffanteil, intensivem, ätherischen Geruch nach Waldbeeren und anhaltendem, vollem Geschmack.

EMPFEHLUNG: Am besten schmeckt er zu kräftigen Fleischgerichten, zu Wild und pikantem Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18° C

HALTBARKEIT: 3 - 5 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13% vol

Säure: ca. 5,5 g/l

Restzucker: ca.2,5 g/l

