

BRIGL

Klassische Linie

SÜDTIROL TERLANER WEISSBURGUNDER

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Weissburgunder

JAHRGANG: 2019

WEINBERGE und LAGEN: Die Weissburgunder - Trauben stammen aus Terlan (250-300 m) von rötlichen Porphyrböden.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden sanft gepresst und die Gärung erfolgt dann 9-10 Tage im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 18°C. Zum Teil wird auch der biologische Säureabbau vorgenommen. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank auf der Feinhefe.

CHARAKTER: Der Weißburgunder ist ein frisch-fruchtiger Weißwein, grünlich bis hellgelb, mit leichtem Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack. Noten von Nüssen, Äpfeln, grünem Laub, bei hoher Reife Butter.

EMPFEHLUNG: Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 6,5 g/l

Restzucker: ca. 2,7 g/l



JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - Fax +39 (0471) 660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com