



## 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

