

Klassische Linie

SÜDTIROL TERLANER WEISSBURGUNDER

KLASSIFIZIERUNG: DOC - Denominazione di Origine Controllata

REBSORTE: Weissburgunder

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. 5 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

