

# WEISS- BURGUNDER

DOC 2017

**SORTE/N:** Weißburgunder

**ALTER DER REBEN:** 6 – 31 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 10 – 12 °C

**TRINKREIFE:** 2018 – 2020

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SÄURE:** 5,6 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein von anziehender, entspannter Eleganz. Kombinieren Sie ihn zu einer Komödie aus den 60er Jahren oder zu traditionellen Schlutzkrapfen – Südtirol pur. «

## HERKUNFT

Der Weißburgunder wurde im Jahre 1852 von Erzherzog Johann von Österreich nach Südtirol gebracht und bringt dort seither hervorragende Resultate. Viele Fachleute betrachten Südtirol als eines der besten Anbaugebiete für Weißburgunder weltweit.

## JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

## VINIFIKATION

Ganztraubenpressung reifer, gesunder Trauben, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C, 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

## WEINGUT

Hanglagen von 450 bis 600 m über dem Meeresspiegel; mineralstoffreicher, lehmiger Kalkschotter mit Sandanteil.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelbgrün
- frische, fruchtbetonte Art; nach Golden Delicious, Birne und Quitte
- saftig mit kerniger Säure und fruchtbetontem Abgang

## EMPFEHLUNG

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

## AUSZEICHNUNGEN

**JAMES SUCKLING** – 2016: 92 Pkt.

**SLOW WINE** – 2016: Preis-Leistungsauszeichnung - Vino quotidiano

**BEREBENE GAMBERO ROSSO** – 2011, 2014: Oscar qualità/prezzo

**WINE & SPIRITS** – 2013: Best Buy

**INTERNATIONAL WINE CHALLENGE** – 2015: Silver Medal