

# BLAU- BURGUNDER

## DOC 2015

**SORTE/N:** Blauburgunder

**ALTER DER REBEN:** 5 – 20 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 2016 – 2019

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 13,0 %

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

**SÄURE:** 4,5 ‰

**ALLERGENHINWEIS:**

Enthält Sulfite

» Spürbare Schönheit und zauberhafte Anmut. Kraft und Eleganz vereinen sich in diesem Wein zu einem unwiderstehlichem Mundgefühl, das jegliche Vorurteile die Farbe betreffend zerstreut. «

### HERKUNFT

Blauburgunder hat international viele unterschiedliche Bezeichnungen. In Deutschland ist diese Rebsorte beispielsweise als Spätburgunder bekannt, in Frankreich als Pinot Noir und in Italien bezeichnet man den Blauburgunder als Pinot Nero.

### JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

### VINIFIKATION

Maischegärung bei 23°C, mit 8-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 7-monatige Lagerung in großen Holzfässern (70 hl) und im Betonfass.

### WEINGUT

Nach Osten ausgerichtete Hanglagen auf 450 bis 550 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Kirschrot
- Kirsche, Himbeere und Früchteteer
- füllig und weich im Ansatz, lang mit butterweichem Abgang

### EMPFEHLUNG

Dieser fruchtige Wein passt gut zu Pasta und leichten Fleischgerichten, zu Wild und mildem Hartkäse.

### AUSZEICHNUNGEN

**WINE & SPIRITS** – 2009, 2011, 2013: Best Buy

**BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO** – 2011: Oscar qualità prezzo

**WINE SPECTATOR** – 2010: 89 Pkt.