



DELLAGO

WEISSBURGUNDER

Südtirol · Alto Adige DOC

Diese Premium-Linie verkörpert das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Besonderes Traubengut aus vom Kellermeister ausgewählten Lagen bringt ausdrucksvolle, sortentypische und komplexe Weine hervor.

Rebsorte	Weissburgunder
Anbaugebiet/Klima	Porphyry und Kalkböden rund um Bozen, 500 Metern ü.d.M.
Ernte	Anfang bis Mitte September
Weinbereitung	Sanfte Pressung des Traubengutes, Gärung und Lagerung auf der Feinhefe in Stahltanks. Ein Teil vollzieht die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau in Barriques.
Charakteristik	Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: fruchtig nach Golden Delicious-Äpfeln, Birnen und weißen Pfirsichen mit mineralischen Noten Geschmack: Elegant und kraftvoll mit einer frischen, angenehmen Säure.
Passend zu	Spargel, Fisch- und Pastagerichten, Geflügel und vegetarischen Gerichten, als Aperitif
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	14 % vol*
Restzucker	3,8 g/l*