



SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER FESTIVAL

JAHRGANG: 2014
WEINSORTE: 100 % Weissburgunder
HERKUNFT: Marling, Meran, Dorf Tirol, Labers
450 – 550 m
BÖDEN: Moränenschutt, leicht, durchlässig,
humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre +

ANALYSEWERTE:
ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 5,9 g/l
RESTZUCKER: 3,5 g/l
ALLERGENHINWEIS: Enthält Sulfite

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:
Brillantes Grüngelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack reichhaltig und ausgeglichen, mit betont lebhafter Fruchtsäure.

AUSBAU:
Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks. Teilweiser biologischer Säureabbau. Spätere Lagerung und Reifung auf der Feinhefe für a. 5 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:
Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif.

Serviertemperatur: 10-12°