



MERAN
KELLEREI - CANTINA

SÜDT. VINSCHGAU WEIßBURGUNDER

Die Kombination aus verwitterten Urgesteinsböden, sonnigen Steilhängen und „Vinschger“ Wind eignet sich hervorragend für den Anbau edler Weißweine. Dieser Wein überzeugt durch seine hohe Mineralität, gute Säurestruktur und fein salzige Noten. Der Weißburgunder Vinschgau ist ein besonders fruchtiger und ausdrucksstarker Tropfen.

Ein Stück „Vinschger“ Kultur.



LINIE:

Vinschgau



ANBAUZONE:

Vinschgau
450 - 850 m



BÖDEN:

verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung findet in kleinen Edelstahltanks statt. Später erfolgt ein partieller biologischer Säureabbau und die Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.



SPEISEEMPFEHLUNG:

leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif



SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C



AUSZEICHNUNGEN:

2016: Doctor Wine 2018: 91 Punkte
2017: Doctor Wine 2019: 91 Punkte



REBSORTE:

Weißburgunder



ERTRAG:

56 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Brillantes Grüngelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, im Geschmack reichhaltig und ausgeglichen, mit betont lebhafter Fruchtsäure.



LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 6,1 g/l
RESTZUCKER: 2,8 g/l