



VINSCHGAU BLAUBURGUNDER SONNENBERG

JAHRGANG:	2013
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Blauburgunder
HERKUNFT:	Mittelvinschgau, Kastelbell 500 – 750 m
BÖDEN:	Verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	10 – 30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE:	
ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	4,7 g/l
RESTZUCKER:	3,5 g/l
ALLERGENHINWEIS:	Enthält Sulfite

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist ein brillantes eher dunkles Rubinrot, das Bouquet erinnert an Himbeeren, Wildkirschen und schwarze Johannisbeeren, das Mundgefühl ist sehr delikates, elegant und vielschichtig; feiner harmonischer Abgang.

AUSBAU:

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10 Tage. Biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten Barriques bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 14-16°