Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186



Südtiroler Weissburgunder DOC 2022

Wissenswertes
Der Weißburgunder wurde im Jahre 1852 von Erzherzog Johann von Österreich nach Südtirol gebracht und bringt dort seither hervorragende Resultate. Viele Fachleute betrachten Südtirol als eines der besten Anbaugebiete für Weißburgunder weltweit. Vor allem die Weinberge um Dorf Kaltern erwiesen sich als besonders geeignet für diese Rebsorte.

Anbaugebiet
Hanglagen oberhalb von Kaltern Dorf. Höhenlage: 450 - 600 m ü.M.
 Erziehungsform: Drahtrahmen und Pergel.

Traubensorte
Weissburgunder (Pinot Bianco) 100%.

Boden
Mineralstoffreicher, lehmiger Kalkschotter mit Sandanteil.

Herstellverfahren
Lese der Pinot Bianco Trauben ab Anfang September. Ganztraubenpressung reifer, gesunder Trauben, natürliche Mostklärung. Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16-18°C. Anschließend reift der Weißwein 3 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl.

Farbe
Strohgelb, mit grünen Reflexen.

Bukett
Frische, fruchtbetonte Art, nach Golden Delicius, Birne und Quitte.

Geschmack
Saftig mit kerniger Säure und fruchtbetontem Abgang.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

Lagerung
Wir empfehlen, den Südtiroler Weissburgunder DOC jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Südtiroler Weissburgunder DOC passt am besten als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen und Fisch. Herrlich saftiger Bianco zu Spargel mit Sauce Hollandaise.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2001
Flaschen: 60.000
Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Kunststoffkork
Säure: 6,20 g/l
Anbau: konventionell
Restzucker: 2,50 g/l
EAN: 8001634081146

KALTERN
Kellerei . Cantina

Gründung: 1900
Flaschen: 4.000.000
Standort: Kaltern
Besitzer: Christian Sinn, Präsident
Önologe: Thomas Scarizuola
Weinberge: 480 ha