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

Plötzner Weissburgunder Südtirol DOC 2022



Wissenswertes
Der Weißburgunder (ital. Pinot Bianco) wurde im Jahre 1852 von Erzherzog Johann von Österreich nach Südtirol gebracht. Dort bringt er seither hervorragende Resultate. Viele Fachleute betrachten Südtirol als eines der besten Anbaugebiete für Weißburgunder weltweit.
Schon von jeher wurde im hügeligen
Landstrich um den Plötznerhof oberhalb von Schloss Boymont Weißburgunder kultiviert. Auf diesem niederschlagsarmen Fleckchen treffen karge Kalkbödens mit dem wärmespeichernden, quarzreichen Porphyrgestein und kühlen
Bergwinden aufeinander. Ideale Bedingungen im Alto Adige für einen Weißburgunder mit tiefer Seele.

Anbaugebiet
Weinberg in der hohen und steilen Lage “Plötzner”
Höhenlage: 650-700m ü.M.,
am Fuße des Mendelgebirges.
 Ertrag: 9000 kg/ha.

Traubensorte
Weissburgunder (Pinot Bianco) 100%.

Boden
Lehmiger Mergel mit Kalkschotter und Porphyrsand.

Herstellverfahren
Ganztraubenpressung von nur reifen und gesunden Weißburgunder Trauben. Natürliche Mostklärung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Der Weißwein reift sechs Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass mit teilweise biologischem Säureabbau.

Farbe
Strohgelb mit grünen Reflexen.

Bukett
Komplexes Aromaspektrum nach grünem Apfel, Birne und Pfirsich. Mit feinen Zitrusnuancen, floralen Anklängen und Mandeltouch.

Geschmack
Erfrischend, fruchtig, finessenreich mit salzigem Finale.

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

Lagerung
Wir empfehlen, den Plötzner Weissburgunder Südtirol DOC jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Plötzner Weissburgunder Südtirol DOC passt ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Fisch- und Spargelgerichten. Aber auch ein Bianco als Aperitif.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2331	Alkohol: 13,50% Volumen	Säure: 5,70 g/l	Restzucker: 0,90 g/l
Flaschen: 120.000	Verschluss: Presskork	Anbau: konventionell	EAN: 8006884085692

Auszeichnungen:

te Gambero R. 2024: 2 Gläser

Gründung: 1907
Flaschen: 1.400.000
Standort: St. Pauls / Eppan (BZ)

Besitzer: Dieter Haas (Obmann)
Önologe: Philipp Zublasing
Weinberge: 180 ha

ST. PAULS
KELLEREI 1907 CANTINA