

## Südtiroler Weißburgunder DOC



**Jahrgang:** 2016

**Sorte:** Weißburgunder (100%)

**Erziehungssystem:** Pergel/Guyot

**Boden:** Sand/Ton, Porphyry

**Ertrag:** 7000 l/ha

**Ausbau:** Edelstahl

**Flaschenanzahl:** 15.000

### Geschichte

Der Weißburgunder kam, zusammen mit den anderen Burgundersorten, vor etwa 150 Jahren nach Südtirol und wurde zu einer der wichtigsten Weißweinsorten im Lande.

### Herkunft

Unser Weißburgunder stammt aus den höheren Lagen rund um Bozen, von sonnigen Hängen mit südöstlicher bis südwestlicher Ausrichtung und sandig bis tonigen Porphyrböden.

### Ausbau

Nach einer Gärung bei 20°C wird er im Stahltank ausgebaut, um seine Frucht bestmöglichst zu erhalten.

### Beschreibung

Der Wein ist strohgelb, hat ein feines und angenehmes Aroma, nach Zitrusfrüchten und Apfel. Im Gaumen ist er frisch und lebhaft, fruchtig mit einer ausgewogenen Säure. Er eignet sich als Aperitif, zu warmen und kalten Vorspeisen, gekochtem Fisch und nicht zu stark gewürztem weißen Fleisch.

Die optimale Trinktemperatur beträgt 10 bis 12 °C. Der Weißburgunder sollte nicht länger als zwei Jahre aufbewahrt werden.

### Analytische Werte

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 13,53% vol

