

# K WHITE

## IGT 2023

**SORTEN:** verschiedene Weißweinsorten

**ALTER DER REBEN:** 5 – 15 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

**TRINKREIFE:** 1 – 3 Jahre

**ERTRAG:** 80 hl/ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen + Pergel

**ALKOHOL:** 12,5 %

**RESTZUCKER:** 2,5 g/l

**SÄURE:** 6,5 g/l

Enthält Sulfite



## JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

## LAGE

Die Weinreben gedeihen in vorwiegend etwas höheren Hügellagen auf 450 bis 600 m über dem Meeresspiegel, wo sie auf einem lehmigen Kalkschotterboden wurzeln.

## VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit der Ganztraubenpressung von reifen und gesunden Trauben, gefolgt von einer natürlichen Mostklärung. Die Gärung erfolgt dann bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C, um die Aromen und Struktur des Weins zu optimieren. Nach der Gärung wird der Wein für 4 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks gelagert.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Gelb mit Grünreflexen
- fruchtbetont nach Aprikose, Ananas, auch blumig nach Holunderblüte
- frisch und saftig im Abgang

## EMPFEHLUNG

K White ist ein Wein, um den Frühling zu begrüßen, für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse oder ein spontanes Essen mit Freunden. Aromatisch, fruchtig, frisch und klar wie eine Brise aus den Dolomiten.