

WEISS- BURGUNDER

DOC 2023

SORTE: Weißburgunder

ALTER DER REBEN: 5 – 35 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SAURE: 5,7 g/l

Enthält Sulfite



HERKUNFT

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 Anbauggebiete für Weißburgunder weltweit.

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

In Hanglagen von 350 bis 600 m über dem Meeresspiegel gedeihen die Trauben auf mineralstoffreichem lehmigen Kalkschotter mit einem Anteil von Sand.

VINIFIZIERUNG

Reife und gesunde Trauben werden durch Ganztraubenpressung verarbeitet, gefolgt von einer natürlichen Mostklärung. Die Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C statt. Anschließend erfolgt eine 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelbgrün
- sortentypisch, frisch und fruchtbetont, mit Noten von Golden Delicious, Birne und Quitte
- saftig mit kerniger Säure und fruchtigem Abgang

EMPFEHLUNG

Dieser Weißburgunder eignet sich hervorragend für leichte Vorspeisen, Fischgerichte und wird auch gerne als Aperitif getrunken.

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2018: 90 p., 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

ROBERT PARKER – 2018: 90 p.; 2019: 92 p., 2020: 92 p., 2021: 92 p.