

KLASER

Südtiroler Weißburgunder Riserva DOC - Salamander

Ein Wein mit Raffinesse. Das Ergebnis aus bestem Terroir, naturnahem Anbau und behutsamer Reife. Vielschichtig im Aroma und vollmundig. Goldgelb wie der Salamander.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: goldgelb

Geruch: ausgesprochen komplexes Aromabild mit Noten von rotem Apfel, Williamsbirne und Melone unterlegt von einer dezenten Holznote.

Geschmack: kräftig im Trunk mit ausgewogenem Körper, mineralisch-frischer Nachgeschmack.

ALS SPEISEBEGLEITER

Unser Weißburgunder Riserva passt hervorragend zu kräftigen Vorspeisen, Tartar und hellen Fleisch- und Geflügelgerichten.

AUSBAU

Nach der Mostgärung in 500 l Eichenfässern und der anschließenden Reifung auf der Gärhefe im Holz für 12 Monate erreicht der Wein eine erste feine Reife. Darauf folgen weitere 6 Monate Hefelagerung im Stahlfass. Das Zusammenspiel von bester Traubenqualität und dem langen Ausbau auf der Hefe ist der Garant für die gute Langlebigkeit unseres Weißburgunders.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Weißburgunder, 30 Jahre.

Lage: Kardatsch, 550 m ü.d.M.

Boden: Kalkschotter

Anbau: Zapfenkordon; naturnaher integrierter Weinbau.

SERVIERTEMPERATUR 12 - 14 °C

TRINKREIFE 5 Jahre

ALKOHOL 14,5 % vol

SÄURE 5,3 g/l

RESTZUCKER 1,5 g/l