



HOS

Südtiroler Weißburgunder DOC

Unser charaktvoller Weißburgunder. Beste Trauben aus hochgelegenen Weinbergen. Elegant-fruchtig und erfrischend leicht - so leichtfüßig wie der Hase.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: grüngelb

Geruch: intensiv und fruchtbetont mit Noten nach Apfel, Birne und Zitrusfrüchten.

Geschmack: sehr rassig und mineralisch im Trunk, vollmundig mit elegantem Abgang.

ALS SPEISEBEGLEITER

Unser Weißburgunder ist ein Wein für jeden Tag und eignet sich hervorragend als Aperitif und zu herzhaften Vorspeisen sowie Gemüse- und Fischgerichten.

AUSBAU

Kurze Mazeration auf der Schale, Gärung unter 18 °C im Stahltank, anschließend mehrere Monate Lagerung auf der Feinhefe.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Weißburgunder aus verschiedenen Klonen, 20 bis 35 Jahre.

Lage: Vial, Planitzing, Barleit und Salt - größtenteils über 500 m ü.d.M.

Boden: Kalkschotter, etwas Porphyrsand, Schwemmböden mit Kies.

Anbau: Spalier- und Pergelsystem; naturnaher integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C

TRINKREIFE 3 Jahre