



NIKLAS

WEINGUT



DJJ Weiss

Südtiroler Weiss Riserva DOC

Unvergessen, kräftig, vielseitig, dominant. So war Josef Sölva, Gründungsvater des Weingut Niklas. Ebenso präsentiert sich unsere edle Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Kerner mit beachtlicher Komplexität und charakterstark. Ein mineralischer Wein, tiefgründig und langlebig, der das Potential der alpinen Lagen und Sorten unseres Weinguts perfekt widerspiegelt. Diese Cuvée Riserva bringt die Sorten, die Seele und das Potential unseres Weingutes eindrucksvoll ins Glas.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: goldgelb

Geruch: komplexe und tiefgründige Aromastruktur verbunden mit Reifearomen aus dem Eichenfass

Geschmack: kraftvolle Struktur welche mit mineralisch - salziger

Spannung eine interessante Symbiose eingeht und somit lange nachwirkt

ALS SPEISEBEGLEITER

So facettenreich und vielseitig wie sein Ursprung ist dieser Wein ein passender Begleiter für viele Augenblicke und Speisen

AUSBAU

Lese und Traubenselektion per Hand, Mazeration auf der Schale mit schonender Pressung. Langsame Gärung in 500 Liter Eichenfässer; Ausbau separat für 36 Monate auf der Vollhefe im Tonneau Holzfass.

Assemblage: Kreation der gewünschten Cuvée Ende 2021

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Kerner; bis zu 50 Jahre

Lage: Vial, Muttergarten, Kardatsch; größtenteils über 550 m ü.d.M.

Boden: steinig, Kalkschotter

Anbau: Spalier und Pergelsystem, naturnaher integrierter Anbau

SERVIERTEMPERATUR 12 - 14 °C

TRINKREIFE mehrere Jahre

WEINGUT NIKLAS | Familie Sölva | Brunnenweg 31 A | Kaltern, Südtirol
T. +39 0471 963 434 | wine@niklaserhof.it | www.WEINGUT-NIKLAS.it

ABFALLTRENNUNG		
Flasche	Kapsel	Verschluss
GL71 Glas	ALU4 Aluminium	FOR51 Kork

GEMEINSAM FÜR DIE UMWELT
Beachten Sie die Vorschriften
in Ihrer Gemeinde