

# Südtiroler Blauburgunder DOC



Der Blauburgunder wird hierzulande seit etwa 150 Jahren angebaut, und er fühlt sich in Südtirol richtig wohl. Die Südtiroler Blauburgunder zählen zu den besten Italiens und haben auch bei internationalen Wettbewerben für Aufsehen gesorgt. Dies obwohl der Blauburgunder eine schwierige Sorte ist, mit hohen Anforderungen an Boden und Klima, die sehr empfindlich auf Überproduktionen reagiert und größte Aufmerksamkeit im Keller verlangt.

Der Blauburgunder ist ein vollmundiger und fruchtiger Rotwein, mit ausgeprägten Weichselkirsche-Aromen, der sehr gut zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse passt.

Als Trinktemperatur empfehlen wir 20 – 22 °C. Der Blauburgunder hat eine höhere Lagerfähigkeit, er hält wenigstens für 4 – 5 Jahre, gute Jahrgänge auch länger.

Rebfläche: 2 ha  
Erziehungsform: Guyot  
Böden: Tonig, kalkhaltig  
Ertrag: 6000 l/ha  
Sorte: Blauburgunder (100 %)  
Ausbau: Großes Holzfass  
Säure: 4,8 g/l  
Restzucker: 2,8 g/l  
Alkohol: 13,2 % vol