

# Südtiroler Blauburgunder Riserva DOC „Select“



Schon oft wurde der Südtiroler Blauburgunder zum besten seiner Art Italiens erkoren, wenn nicht zum besten außerhalb des Burgunds. Der Blauburgunder ist beileibe keine einfache Sorte, denn er stellt hohe Anforderungen an den Weinbauern und an den Kellermeister. Im Weinberg erfordert er eine strenge Mengenkontrolle, eine gute Durchlüftung, kühle Nächte und sonnige Tage, und schließlich Böden, die dem Wein noch den letzten Schliff verleihen. Dies, in Kombination mit einer sorgfältigen Behandlung sei es im Weinberg als auch im Keller, ist das „Geheimnis“ des Blauburgunder „Select.“ Eine elegante Vanille-Note aus einer einjährigen Reife im französischen Barrique vervollständigt das Genuss-erlebnis.

Der Blauburgunder passt perfekt zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse. Getrunken sollte er bei 20 – 22 °C werden. Der Blauburgunder kann gut und gerne 5 Jahre lagern, gute Jahrgänge auch weit länger.

Rebfläche: 2,2 ha  
Erziehungsform: Guyot  
Ertrag: 5000 l/ha  
Sorte: Blauburgunder (100 %)  
Ausbau: 12 Monate Barrique  
Säure : 4,8 g/l  
Restzucker: 2,4 g/l  
Alkohol: 13,3 % vol