

# Südtiroler Ruländer – Pinot Grigio DOC



Der Ruländer ist eine genetische Mutation des Weißburgunders. Er unterscheidet sich jedoch von diesem nicht nur durch die kupferfarbenen Beeren, sondern auch durch die Eigenschaften des Weines. Es sind komplexere Weine, mit intensiverer Farbe und Noten nach Bananen, Vanille und Kräutern.

Unser Ruländer wächst in Branzoll und Frangart, zwei Dörfer südlich von Bozen, in der Talsohle und in leichter Hanglage, auf einer Höhe von 250 – 300 m. Ein weiterer Teil stammt aus Sand über Bozen, von etwa 450 m, sowie aus Unterinn von etwa 600 m. So erhält man einen vollen, gut strukturierten und doch mineralisch-eleganten Wein, und höchste Vorsicht bei der Verarbeitung lässt alle Aromen von der Traube in den Wein übergehen. Der Ruländer passt gut zu Fisch, Vorspeisen und nicht zu pikantem weißen Fleisch. Die optimale Serviertemperatur liegt bei 10 – 13 °C. Wie fast alle Südtiroler Weißweine wird auch der Ruländer frisch getrunken, auf jeden Fall aber in den ersten 2 – 3 Jahren.

Rebfläche: 2,5 ha  
Erziehungsform: Pergel / Guyot  
Boden: Schotter, leicht lehmig,  
Anschwemmböden  
Ertrag: 6000 l/ha  
Sorte: Grauburgunder (100 %)  
Ausbau: Edelstahl  
Säure: 5,9 g/l  
Restzucker: 2,3 g/l  
Alkohol: 13,4 % vol