

# Südtiroler Weißburgunder DOC „Carnol“



Der Weißburgunder ist die häufigste weiße Traubensorte Südtirols. Lange Zeit wurde er unterbewertet, als „normaler“ Weißer für Schankbetriebe. Erst in den letzten Jahren wurde er von den Kellermeistern Südtirols als fruchtiger, frischer und salziger Wein wieder entdeckt.

Der „Carnol“, ist nach dem Weiler St. Peter in Carnol bei Bozen benannt, Teil des klassischen St.-Magdalener-Gebietes und Geburtsort von Toni Rottensteiner. Die Ausrichtung nach Süd-West und eine sorgfältige Bearbeitung der Weinberge geben dem Wein alle Charakteristika, die einen Weißburgunder so besonders machen: fruchtige Noten nach Zitrusfrüchten und Apfel, Frische und Lebhaftigkeit, sowie eine gute Struktur, die von 5 % Barrique untermalt wird – zu wenig, um von einem Barrique-Wein zu sprechen, doch genug um den Wein positiv zu verändern. Der Carnol passt zu Vorspeisen, weißem Fleisch und Fisch. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 – 12 °C, das Alterungspotenzial bei mindestens 2 Jahren.

Rebfläche: 2 ha  
Erziehungsform: Guyot  
Boden: sandig bis lehmig, Porphyrböden  
Ertrag: 5600 l/ha  
Sorte: Weißburgunder (100 %)  
Ausbau: Edelstahl, 5 % Barrique  
Säure: 5,9 g/l  
Restzucker: 2,6 g/l  
Alkohol: 13,7 % vol