

Südtiroler Weißburgunder DOC



Der Weißburgunder kam, zusammen mit den anderen Burgundersorten, vor etwa 150 Jahren nach Südtirol. Nur er hat sich jedoch durchgesetzt und wurde zur wichtigsten weißen Sorte im Lande. Unser Weißburgunder stammt aus den höheren Lagen rund um Bozen, von sonnigen Hängen mit süd-östlicher bis süd-westlicher Ausrichtung und sandig bis tonigen Porphyrböden. Nach einer Gärung bei 20 °C und teilweisem Säureabbau wird er im Stahl gereift, um all seine Frucht zu erhalten.

Der Wein ist strohgelb, hat ein feines und angenehmes Aroma, nach Zitrusfrüchten und Apfel, im Gaumen ist er frisch und lebhaft, fruchtig mit einer ausgewogenen Säure. Er eignet sich als Aperitif, mit warmen und kalten Vorspeisen, gekochtem Fisch und nicht zu stark gewürztem weißen Fleisch.

Die optimale Trinktemperatur beträgt 10 – 12 °C. Der Weißburgunder sollte nicht länger als 2 Jahre aufbewahrt werden.

Rebfläche: 8,6 Hektar
Erziehungssystem: Pergel/Guyot
Boden: Sand/Ton, Porphyry
Ertrag: 7000 l/ha
Sorte: Weißburgunder (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 6,2 g/l
Restzucker: 2,4 g/l
Alkohol: 13,4 % vol