

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PINOT BIANCO

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Der Weißburgunder wird in Gírlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M., in gut belüfteten Lagen, angebaut. Der Boden des Anbaugebietes ist reich an Mineralien, die sich aus Sedimenten der Vergletscherungszeit gebildet haben.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der Weißburgunder liefert kompakte Trauben mit kleinen grünlichen Beeren. Er ist die am meisten verbreitete weiße Rebsorte in Gírlan. Das delikate Aroma, mit leichtem Apfelblütenaroma, und der lebhaftes Geschmack machen aus dem Weißburgunder den idealen Wein für den Aperitif; er passt hervorragend zu weißem Fleisch und Fisch.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Gírlan
Rebsorte	Pinot Bianco
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	70
Alkohol (vol%)	13,5
Gesamtsäure (g/l)	6
Restzucker (g/l)	1,7
Lagerfähigkeit (Jahre)	3

