

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA Pinot Bianco Riserva

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Für diesen Wein verwenden wir ausschließlich sorgfältig ausgesuchte Trauben, die auf besonders geeigneten Böden mit geringsten Erträgen geerntet werden. Der Hauptanteil der Trauben stammt aus Gírlan, wo unsere Weinberge auf Moränenböden mit extrem hohem Steingehalt bewirtschaftet werden. Aromatik, Fülle und Länge sind die Eigenschaften dieses Anbaugebietes. Die restlichen Trauben stammen aus der Lage Eppan Berg, wo wir im Vergleich zu Gírlan kühlere Lagen vorfinden. Tonhaltige Lehm Böden auf Kalkgestein verleihen dem Wein Frische und Saftigkeit.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet in Fässern aus französischer Eiche zu 12 und 15 hl mit darauffolgenden (teilweise) biologischem Säureabbau statt. Ausbau auf der Feinhefe für 12 Monate. Der Wein wird für 6 Monate im Stahltank und weitere 6 Monate in der Flasche gelagert.

Weinportrait

Weißburgunder ist die am meisten verbreitete weiße Rebsorte in Gírlan. Dieser Wein zeichnet sich durch seine eleganten Burgunderaromen von Ananas und reifem Obst aus. Feine Säure, Dichte, Kraft und Saftigkeit verleihen diesem Wein ein sehr schönes Trinkvergnügen und versprechen eine außergewöhnliche Langlebigkeit. Ideal als Essensbegleiter.

Jahrgang	2022
Weinbauzone	Gírlan, Eppan Berg
Rebsorte	Weissburgunder
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	46 hl/ha
Alkohol	14,5 % vol.
Gesamtsäure	6,1 g/l
Restzucker	1,3 g/l
Lagerfähigkeit	10 Jahre

