GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Pinot Bianco

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Der Weißburgunder wird auf den sanften Hügeln des Überetsch, auf einer Meereshöhe von 450 - 500 m ü.d.M., in gut belüfteten Lagen, angebaut. Die kargen Böden dieses Anbaugebietes sind reich an Mineralien und fußen auf vulkanischem Porphyrgestein.

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 findet im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur statt und der Ausbau erfolgt ebenfalls im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der Weißburgunder liefert kompakte Trauben mit kleinen grünlichen Beeren. Er ist die am meisten verbreitete weiße Rebsorte der Kellerei Girlan. Das delikate Aroma, mit leichtem Apfelblütenaroma und die lebhafte Mineralik machen aus dem Weißburgunder den idealen Wein für den Aperitif. Er passt aber auch hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen und zum Fisch.

Jahrgang	**2024**
Anbaugebiet	**Überetsch (450-500m)**
Rebsorte	**Pinot Bianco**
Serviertemperatur	**10-12 °C**
Ertrag	**70 hl/ha**
Alkohol	**13,0 vol.%**
Gesamtsäure	**6,09 g/l**
Restzucker	**1,9 g/l**
Lagerfähigkeit	**3 Jahre**