

JOSEF BRIGL

Höfe-Linie

SÜDTIROL WEISSBURGUNDER *Vigna* HASELHOF

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Weissburgunder

WEINBERG und LAGE: Der **Haselhof** befindet sich in Schreckbichl bei Girlan auf 500 m ü.d.M. Der lehmige Porphyr-Boden verleiht dem Wein eine anhaltende mineralische Note bei einer ausgeglichenen Säure, welche ihm Frische gibt. Das Weingut ist in Richtung Osten ausgelegt, daher von der Morgensonne begünstigt und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht verleihen dem Wein schöne, typische Aromen.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach der manuellen Lese werden die Trauben sanft gequetscht und der Saft bei kühler Temperatur natürlich geklärt. Die Gärung bei kontrollierter Temperatur erfolgt zum Teil im Stahltank und in französischen 500 Liter Eichenfässer. Es folgen der biologische Säureabbau und der Ausbau auf der feinen Hefe für ca. 6 Monate.

CHARAKTER: Mit strohgelber Farbe präsentiert sich der der Weissburgunder, frisch, fruchtig mit Noten von Äpfeln und Vanille. Im Gaumen weich, mineralisch, mit einer ausgeglichenen Säure. Die Komplexität verleiht ihm Langlebigkeit und eine interessante Entwicklung für die kommenden Jahre.

EMPFEHLUNG: Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 6 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

