

JOSEF BRIGL

Klassische Linie

SÜDTIROL BLAUBURGUNDER

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Blauburgunder (pinot noir)

WEINBERGE und LAGEN: Trauben aus kalkhaltigen Schotterböden im Überetsch (400 m)

VINIFIKATION und AUSBAU: Gärung im Edelstahltank für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-25°C). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reifung im großen Eichenholzfass sowie in der Flasche.

CHARAKTER: Der Blauburgunder ist ein rubin- bis granatroter Wein mit hohem Gerbstoffanteil, intensivem, ätherischen Geruch nach Waldbeeren und anhaltendem, vollem Geschmack.

EMPFEHLUNG: Am besten schmeckt er zu kräftigen Fleischgerichten, zu Wild und pikantem Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18° C

HALTBARKEIT: 3 - 5 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,3 g/l

Restzucker: ca. 2,4 g/l



JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - Fax +39 (0471) 660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com