

# JOSEF BRIGL

## Klassische Linie

### SÜDTIROL TERLANER WEISSBURGUNDER

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Weissburgunder

**WEINBERGE und LAGEN:** Die Weissburgunder - Trauben stammen aus Terlan (250-300 m) von rötlichen Porphyrböden.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Die Trauben werden sanft gepresst und die Gärung erfolgt dann 9-10 Tage im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 18°C. Zum Teil wird auch der biologische Säureabbau vorgenommen. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank auf der Feinhefe.

**CHARAKTER:** Der Weißburgunder ist ein frisch-fruchtiger Weißwein, grünlich bis hellgelb, mit leichtem Apfelgeruch und trocken-fülligem Geschmack. Noten von Nüssen, Äpfeln, grünem Laub, bei hoher Reife Butter.

**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. 5 g/l

Restzucker: ca. 1 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](mailto:brigl@brigl.com) - [www.brigl.com](http://www.brigl.com)