

# BRIGL

## Klassische Linie

### SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER

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

**REBSORTE:** Blauburgunder (pinot noir)

**JAHRGANG:** 2018

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

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Gärung im Edeltank 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. 5,2 g/l

Restzucker: ca. 2 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)