

Meisterlinie

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Blauburgunder (Pinot Noir)

JAHRGANG: 2017

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen aus dem Überetsch in einer Höhe von 450 m ü.d.M. auf Schotter- und Kalkböden.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach dem Entbeeren kommt die Maische in die Stahlfässer wo die Gärung bei 26°C für 8-9 Tage stattfindet. Nach dem Säureabbau erfolgt die Reifung für 10-12 Monate im Barrique, sowie der weitere Ausbau im 4000 lt Eichenholzfass.

CHARAKTER: Der Blauburgunder ist ein rubinroter Wein mit hohem Gerbstoffanteil, intensivem, ätherischen Geruch nach Wald-Beeren und anhaltendem, vollem Geschmack.

EMPFEHLUNG: Am besten schmeckt er zu dunklem Fleisch, Braten, Wild und anderen gehaltvollen Speisen.

SERVIERTEMPERATUR: 17 - 18° C

(einige Zeit vor dem Genuss öffnen oder dekantieren)

HALTBARKEIT: auch für Langzeitlagerung geeignet

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,2 g/l

Restzucker: ca. 2,2 g/l

