

WEISSBURGUNDER FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Weissburgunder
HERKUNFT:	Marling, Meran, Dorf Tirol, Labers 450-550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmgiger Sand
ALTER DER REBEN:	5-30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,5 g/l
RESTZUCKER:	2,7 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks. Teilweiser biologischer Säureabbau. Spätere Lagerung und Reifung auf der Feinhefe für ca. 5 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Brillantes Grüngelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack reichhaltig und ausgeglichen, mit betont lebhafter Fruchtsäure.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif.

Serviertemperatur: 12-14°C

PINOT BIANCO FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Bianco
VIGNETO:	Marlengo, Merano, Tirolo, Labers 450 – 550 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	5-30 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,7 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in serbatoi di inox, cui segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi. Fermentazione malolattica parziale.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo verdognolo brillante, profumo fresco e fruttato di mele verdi e agrumi. Il sapore è ricco ed equilibrato con toni aciduli marcatamente vivaci.

ABBINAMENT

ideale con antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli e aperitivi.

Temperatura di servizio: 12-14°C

PINOT BLANC FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Weissburgunder
VINEYARD:	Marling, Meran, Dorf Tirol, Labers 450 – 550 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable; humic, slightly loamy sand
AGE OF VINES:	5-30 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,7 g/l

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Partial malolactic fermentation. Storage and maturation on the fine yeast for 5 months.

TASTING

Brilliant greenish yellow, decent, fresh scent of green apples, rich and well balanced on the palate, vivid acidity.

WINE & FOOD

Recommended with light starters, fish, dumplings and as aperitif.

Serving temperature: 12-14°

