

WEISSBURGUNDER GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Weissburgunder
HERKUNFT:	Dorf Tirol, Algund, Tscherms 500 – 650 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmgiger Sand
ALTER DER REBEN:	30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

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

AUSBAU

Alkoholische Gärung im Barrique und in kleinen Eichenholzfässern. 5 Monate Lagerung auf der Feinhefe mit teilweise biologischem Säureabbau.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Brillantes grünlich gelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln, im Geschmack buttrig und weich mit betont lebhafter Fruchtsäure.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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

Serviertemperatur: 12-14°C

PINOT BIANCO GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Bianco
VIGNETO:	Tirol, Lagundo, Cermes 500 – 650 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	30 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in barrique ed in piccole botti di rovere, cui segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi con fermentazione malo-lattica parziale.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Di colore giallo paglierino; si mostra al naso fine ed elegante, con sentori di mela, pera e noci fresche; al palato è di buona sapidità, lo sviluppo è elegante e armonico e lascia un bel retrogusto di mela.

ABBINAMENT

Ideale con antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli ed aperitivi.

Temperatura di servizio: 12-14°C

PINOT BLANC GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Weissburgunder
VINEYARD:	Dorf Tirol, Algund, Tscherms 500 – 650 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable; humic, slightly loamy sand
AGE OF VINES:	30 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

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

VINIFICATION

Fermentation in steel tanks and little oak barrels. 5 months storage on the fine yeast with partial malolactic fermentation.

TASTING

The colour is a brilliant greenish yellow. Discreet fresh flavour of green apples. The taste is soft with a vivid fruit acidity.

WINE & FOOD

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

Serving temperature: 12-14°C

