

„TYROL“ WEISSBURGUNDER TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Weißburgunder
HERKUNFT:	Dorf Tirol 550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	14,5 %
GESAMTSÄURE:	5,3 g/l
RESTZUCKER:	2,7 g/l

AUSBAU

Vergärung im Stahlfass, im großen Eichenholzfass und im Barrique. 8 Monate Lagerung auf der Feinhefe mit teilweisem, biologischem Säureabbau.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Funkelndes, helles Strohgelb; feine Frucht nach Apfel und Birne, gut eingebundene Holznoten, saftige und frische Säure, langes Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif.
Serviertemperatur: 12-14°C

„TYROL“ PINOT BIANCO TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Bianco
VIGNETO:	Tirol 550 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	15 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,3 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,7 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in barrique, acciaio ed in grandi botti di rovere, cui segue la maturazione sui lieviti per circa 8 mesi con fermentazione malolattica parziale.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Di colore giallo paglierino; si mostra al naso fine ed elegante, con sentori di mela, pera ed un'armoniosa nota di legno. Al palato è di buona sapidità, lo sviluppo è elegante e armonico, con finale lungo.

ABBINAMENT

Ideale con antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli ed aperitivi.
Temperatura di servizio: 12-14°C

„TYROL“ PINOT BLANC TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Pinot Blanc
VINEYARD:	Dorf Tirol 550 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable.
AGE OF VINES:	15 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	14,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,7 g/l

VINIFICATION

Fermentation in steel tanks, large oak barrels and in barriques. 8 months storage on the fine yeast with partial malolactic fermentation.

TASTING

Brilliant, bright straw yellow; fruity scents of apples and pears, well bound wooden notes, juicy and fresh acidity, long finish.

WINE & FOOD

Recommended with light starters, fish, dumplings and as aperitif.
Serving temperature: 12-14°C

