



Südtirol DOC – 2022

Kardatsch Weissburgunder

Auf dem kühlen Osthang oberhalb von Kaltern auf 500 Metern Meereshöhe, stehen unsere 15 jährigen Weissburgunder Reben. Auf dem kalkreichen Lehm Boden entwickelt der Wein eine außergewöhnliche Mineralität. Durch den behutsamen, langen Ausbau für zwölf Monate im Tonneau auf der Vollhefe und weiteren sechs Monaten im Edelstahl entsteht ein Wein mit viel Spannung, Druck und Territorialität.

Sensorik

Auge

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase

Ein finessenreiches Bouquet von reifen Äpfeln, Birnen und einer feinen Nuance von gerösteten Haselnüssen, unterlegt mit einer kühlen, kalkigen Mineralität.

Gaumen

Cremige Textur am Gaumen, perfekt ausbalanciert durch eine lebendige Säurestruktur; langanhaltend und elegant im Abgang.

Serviertemperatur

10 °C

Speiseempfehlung

Gebratener Steinbutt, cremige Risotti oder gereifter Südtiroler Alpkäse

Rebsorte

100 % Weissburgunder

Alkohol

14 % vol

Gesamtsäure

6,2 g/l

Restzucker

0,8 g/l

Höhenlage

500 m ü.d.M.

Lage/Boden

Osthang in Kaltern.

Erziehungssystem

Guyot

Vinifizierung

Alkoholische Gärung und lange Reifezeit auf der Vollhefe für zwölf Monate im Tonneau, anschließend sechs Monate im Edelstahl.

Flaschenanzahl

3.000