

SÜDT. WEIßBURGUNDER "FESTIVAL"

Die Weißburgunder-Traube fühlt sich auf den kargen Böden und sonnigen Hängen im Meraner Raum und Vinschgau besonders wohl. Bereits seit über 150 Jahren wird sie äußerst erfolgreich in Südtirol angebaut und ist in den letzten Jahren zur weißen Leitsorte aufgestiegen.

Ein wahres Multitalent.



LINIE:
Festival



ANBAUZONE:
Marling, Meran, Dorf Tirol, Labers
450 - 550 m



ALTER DER REBEN:
5 - 30 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:
Brillantes Grüngelb, dezenter, frischer Duft nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, im Geschmack reichhaltig und ausgeglichen, mit betont lebhafter Fruchtsäure.



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2021:
ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 5,9 g/l
RESTZUCKER: 2,6 g/l



SERVIERTEMPERATUR:
10 - 12°C



REBSORTE:
Weißburgunder



BÖDEN:
Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser, schwach lehmiger Sand



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



SPEISEEMPFEHLUNG:
leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif



LAGERFÄHIGKEIT:
3 Jahre +