



CLASSIC

SÜDTIROL DOC WEISSBURGUNDER 2024

Kein Wunder, dass der Weissburgunder die meistangebaute, weiße Rebsorte in St. Michael-Eppan ist. Die nächtlichen kühlen Fallwinde vom Mendelstock und die leicht lehmigen Kalkschotterböden bieten der Traube dort die besten Voraussetzungen, sich zu einem ausgewogenen, frischen Weißwein zu entwickeln, der mit knackiger Säure Lust auf den nächsten Schluck macht.



leuchtend gelb mit
grünen Reflexen



fruchtiger Duft nach
Apfel und Birne



ausgeglichen, frisch,
raffiniert und gefällig

REBSORTE:
Weißburgunder

REBALTER:
5 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Weinberge in höher liegenden Lagen der Gemeinde Eppan (480-650m)

Exposition: Südost

Böden: Kalkschotterböden mit leichtem Lehmenteil

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und teilweiser Säureabbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13,5 %

Säure: 5,55 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Flexibler Speise- und Terrassenwein; köstlich zu mediterranen Antipasti, Fisch, hellem Fleisch, Pasta und Pizza sowie zu mildem Käse oder beispielsweise zu Profesen mit Topfenfülle.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it