

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**WEISSBURGUNDER
SCHULTHAUS 2023**

Der Weissburgunder, Südtirols wichtigste Rebsorte, ist aus seinem Dornröschenschlaf erwacht und hat sich zum Parade-Wein der Region entwickelt. Der Schulthaus ist der Klassiker unter den Südtiroler Weissburgunder, er wurde bereits 1982 erstmals ausgebaut und abgefüllt. Er ist kein lauter Tropfen, sondern ein vollendeter, feinfruchtig-frischer Weissburgunder, der zugleich mit cremiger Weichheit und rassischer Säure zum Genießen verführt.



strohgelb mit grünlichen Reflexen



klare Fruchtnuancen von Apfel, frische Birne und weißen Blüten



lebhaft und ausgeglichen mit frisch-fruchtiger Cremigkeit

REBSORTE:

Weissburgunder

REBALTER:

10 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET:

Weingärten in „Schulthaus“ oberhalb von Schloss Moos in „Eppan Berg“ (540-620m)
Exposition: Südost
Böden: Kalkschotterböden mit Lehm
Erziehungform: Guyot

LESE:

Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Der größte Teil (85%) wird im Stahltank vergoren, der Rest im Holzfass mit anschließendem biologischem Säureabbau. Im Februar werden die beiden Weine zusammengelegt.

ERTRAG:

60 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Säure: 5,55 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Exklusiver Aperitif- und Sommerwein, aber auch vielseitiger Essensbegleiter: er schmeckt sowohl zu Meeresfrüchten und Fisch, als auch zu zarten Gerichten von Wildgeflügel. Besonders zu empfehlen ist er zu den Südtiroler Schlutzkrapfen.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it