Ventus ferat X Ventus creat F' A L, L, W I N D



SÜDTIROL DOC

WEISSBURGUNDER EPPAN-BERG-SCHULTHAUS RISERVA 2022

Eppan-Berg-Schulthaus am Fuße des Gantkofels ist die wohl historischste Weißburgunderlage in Eppan. Die Trauben für unsere Riserva stammen aus den ältesten Parzellen, werden im großen Holzfass ausgebaut und bringen einen mineralisch, strukturierten Weißburgunder mit großen Reifepotential hervor.



strohgelb mit grünlichen Reflexen



kräftige Fruchtnuancen von gelber Birne und Apfel



mineralisch, cremig und mit langem Nachhall

REBSORTE:

Weissburgunder

REBALTER:

25 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

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

LESE:

Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung und Ausbau im großen Holzfass für 12 Monate. Anschließend Reifung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

ERTRAG:

50 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 % Säure: 5,6 g/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Vielseitiger Essensbegleiter: er passt besonders gut zu kräftigen Fischgerichten und Südtiroler Spezialitäten wie Knödel und Schlutzkrapfen.

LAGERUNG/POTENTIAL:

8 bis 10 Jahre

KELLEREI ST MICHAEL-EPPAN CANTINA