

## CLASSIC

# BLAUBURGUNDER 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**REBSORTE:** Blauburgunder

**LAGE UND BODEN:** Die Weinberge erstrecken sich in hügeligen Lagen mit Ostausrichtung, liegen zwischen 450 und 550 Metern über dem Meeresspiegel und bestehen aus lehmig-sandigem Boden.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen

**ERTRAGSMENGE:** 65 hl/ha

**AUSBAU:** Die Maischegärung erfolgt bei 23 °C mit einer 8-tägigen Mazerationszeit, gefolgt vom biologischen Säureabbau und einer 5-monatigen Lagerung in Betonfässern und Edelstahltanks.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 4,8 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

**TRINKREIFE:** 1 – 5 Jahre

**DEGUSTATION:** Mit einer leuchtenden, rubinroten Farbe und einem zarten Bouquet von Himbeeren und Kirschen präsentiert sich dieser Blauburgunder. Am Gaumen besticht er mit einer eleganten Struktur und feinen Tanninen.

**BEGLEITIDEEN:** Dieser Blauburgunder harmoniert ausgezeichnet mit leichten Gerichten, wie Pasta mit Gemüse oder leichten Saucen und weißem Fleisch.

**SERVIERTEMPERATUR:** 14 – 16 °C

Enthält Sulfite

