



KETTMEIR

PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Weißburgunder



ALKOHOLGEHALT
13,50 % vol.



ANBAUGEBIET
Mittlere bis hohe
Hügellagen im Überetsch



SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 °C



HÖHENLAGE
400 - 600 M. ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittlere Tulpenform
mit eingewölbtem Rand



BODENTYP
Tendentiell lockere
Kalkschotterböden



LAGERFÄHIGKEIT
2 / 3 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Teils Guyot, teils klassische
Pergelerziehung



PFLANZDICHT
5 - 6.000 Stöcke pro Hektar beim
Guyot, 3.000 - 3.500 bei der Pergel



KARTON
6 Flaschen



ERNTETERMIN
Von Mitte Bis Ende September



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Traditionelle Weißweibereitung mit schonender Traubenpressung und Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 17 - 19 °C. Der Wein reift auf den Hefen bis Ende Januar und wird dann im Februar/ März auf die Flaschen gefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die strohgelbe Farbe mit zarten grünlichen Reflexen leitet einen Blütenduft nach Glyzinien und ein fruchtiges Aroma von grünen Äpfeln ein. Der Geschmack ist trocken, mit feiner Mineralität, gut ausgewogenem Säurespiel und einem angenehm anhaltenden Finale.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal zu leichten Vorspeisen, Süßwasserfischen, Krustentier- Cremesuppen und Spargel.