



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



PFLANZDICHTHE  
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.