

## CUVÈE WAIS

FÜLLMENGE: 0,75l  
WEINSORTE: Cuvée aus neutralen und aromatischen Weißweinsorten  
HERKUNFT: Südtirol - Italien  
BÖDEN: leicht, durchlässiger Moränenschutt  
ALTER DER REBEN: 25 – 50 Jahre  
LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre +

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 13,5 %  
GESAMTSÄURE: 5,5 g/l  
RESTZUCKER: 2,5 g/l

### AUSBAU

Nach einer Kaltmazeration von 12 Stunden erfolgt die traditionelle Mostgärung in großen Edelstahltanks. Später wird der Wein für ca. 5 Monate auf der Feinhefe gelagert bis er seine Trinkreife erreicht hat.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Dezente aromatische Noten nach Salbei, Nektarinen und frischem Apfel. Im Trunk füllt er den Gaumen schön aus und besitzt einen feinen Fruchtschmelz. Im Finale ist er dezent mit feinen, mineralischen Noten.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu leichten Vorspeisen, Fisch, Knödelgerichten und als Aperitif

Serviertemperatur: 10 – 12°C

## CUVÈE WAIS

CONTENUTO: 0,75l  
VINO: Cuvée di vini bianchi secchi ed aromatici  
VIGNETO: Alto Adige - Italia  
TERRENI: terreno leggero, permeabile, d'origine morenica  
ETÀ DELLE VITI: 25 – 50 anni  
INVECCHIAMENTO: 2 anni +

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 13,5 %  
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 2,5 g/l

### VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione a freddo per 12 ore avviene la fermentazione alcolica classica a temperatura controllata in serbatoi vinari di inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Un vino elegante con noti di salvia, nettarine e mele. Il sapore è armonioso con un delizioso smalto frutticolo. Fresco e morbido con una certa mineralità nel retrogusto.

### ABBINAMENTO

ideale con antipasti leggeri, pesche, canederli e come aperitivo

Temperatura di servizio: 10 – 12°C

## CUVÈE WAIS

CONTENTS: 0,75l  
VARIETY: Blend of neutral and aromatic white wines  
VINEYARD: Alto Adige - Italia  
SOIL: light, permeable morainic soils  
AGE OF VINES: 25 -50 years  
SHELF LIFE: 2 years +

### ANALYSIS

ABV: 13,5 %  
TOTAL ACIDITY: 5,5 g/l  
RESIDUAL SUGAR: 2,5 g/l

### VINIFICATION

After the cold maceration for 12 hours the classic alcoholic fermentation under controlled temperature in small stainless steel tanks occurs. It follows the ageing on the fine lees for 5 months.

### TASTING

The elegant wine shows in the nose fine notes of sage, nectarines and apples. It is harmonious on the palate with a delicate, silky fruit bloom. Fresh and mild with a nice minerality in the finish.

### WINE & FOOD

recommended with light starters, fish, dumplings and as aperitif

Serving temperature: 10 – 12°C

