

PLÖTZNER

WEISSBURGUNDER

SÜDTIROL DOC

DER BERGWEIN

Früher, als Südtirol noch ein Land der Rotweine war, schenkte der hügelige Landstrich um den Plötznerhof oberhalb von Schloss Boymont dem Weißburgunder eine Chance. Das Aufeinandertreffen des kargen Kalkbodens mit dem wärmespeichernden, quarzreichen Porphyrgestein und die kühlen Bergwinde machen das kleine, niederschlagsarme Fleckchen Erde zu einem Ort mit idealen Bedingungen für einen Weißburgunder mit tiefer Seele – damals wie heute.

WEINBESCHREIBUNG:

Komplexes Aromaspektrum nach grünem Apfel, Birne und Pfirsich mit feinen Zitrusnuancen, floralen Anklängen und Mandeltouch. Am Gaumen erfrischend fruchtig, finessenreich mit salzigem Finale.

TERROIR:

Osthänge oberhalb von St. Pauls;
postglazialer Moränenschutt mit hohem Kalkanteil (550-650m.ü.d.M.)

ALTER DER REBEN: ca. 20-50 Jahre

JAHRGANG: 2019

LESEZEITRAUM: Anfang Oktober

VINIFIKATION:

Langsame Gärung im großen Holzfass, Reife auf der Feinhefe,
teilweise biologischer Säureabbau

LAGERPOTENZIAL: bis zu 5 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG:

Zu Aperitif, Risotto, Fisch- und Spargelgerichten

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12°C

ALKOHOL: 13,5 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 0,9 g/l

