SPORN BERG

MOUNTAIN WINERY

SÜDTIROL DOC

Weißburgunder

Weißburgunder oder Pinot Blanc zählt zu den weißen Leitsorten in Südtirol. Unser vollmundiger Weißburgunder erhält seine sehr angenehme Säure und fruchtige Noten nach Apfel, Birne, Quitte und Vanille von den mineralreichen Lehmböden. Der strohgelbe Weißwein überzeugt mit seiner eleganten Finesse, schönen Fülle und dem frischen fruchtbetonten Charakter.

LAGE

ca. 900 Meter Meereshöhe in Oberbozen/Ritten in sonnenverwöhnter und gut durchlüfteter Hanglage mit Neigung gegen Süden

BODEN

kalk- und mineralreicher, sandiger, feuchtigkeitsspeichernder Lehmboden

KLIMA

Alpin-mediterran

VINIFIZIERUNG

Gärung und Lagerung im Stahltank, 7-monatiger Ausbau auf Feinhefe. Zu Beginn wöchentliche Bâtonnage, beim weiteren Ausbau in größeren Zeitabständen. Ein Teil (25%) des Weins vollzieht die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau in Barrique-Fässern. Diese Teilmenge wird vor der Füllung mit der Restmenge zusammengeführt, um die Homogenisierung zu erreichen.

CHARAKTERISTIK

Fruchtiger Duft nach Apfel, reifer Birne und Quitte mit dezentem Aroma von zarter Kamille, Nuss und Vanille. Vollmundiger und erdiger Geschmack, cremige Textur und feine Säure am Gaumen. Frischer, fruchtbetonter Abgang.

PASSEND ZU

Aperitif, Spargel- und Nudelgerichten, Fisch, Krustentiere; mediterrane Gerichte, hellem Fleisch

JAHRGANG: 2021
SORTE: Weißburgunder
ERTRAGSMENGE: 45 hl/ha
LESEZEITRAUM: Spätlese
FLASCHENANZAHL: 1.350
LAGERFÄHIGKEIT: bis zu 5 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 10–12 °C

ANALYTISCHE WERTE:
Restzucker 3,2 g/l
Alkohol 12,5 % vol
Gesamtsäure 6,2 g/l

Spornberg — Erdpyramidenweg 8, I–39054 Oberbozen
M +39 338 840 9438, winery@spornberg.it, www.spornberg.it