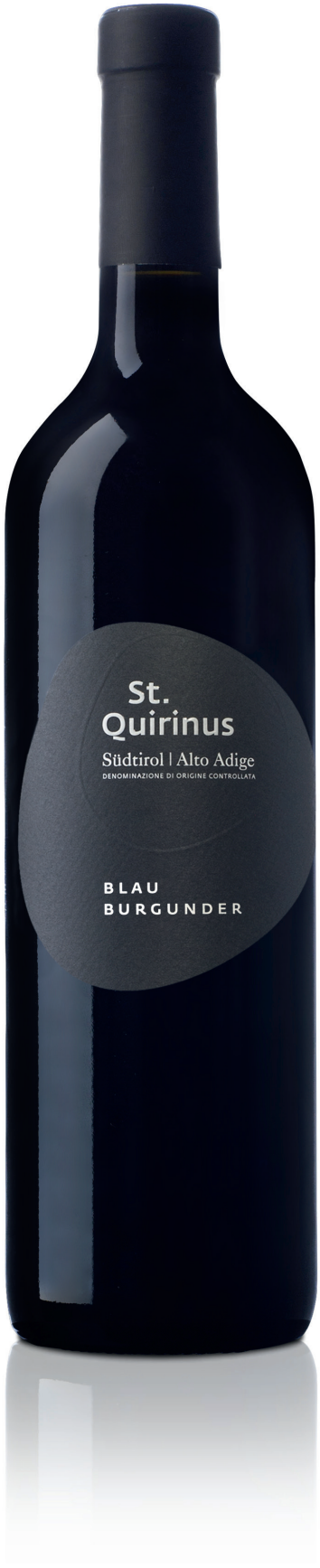
BIO-WEINGUT
St. Quirinus



BLAUBURGUNDER

Bezeichnung: Südtiroler Blauburgunder

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Blauburgunder

Jahrgang: 2016

Lage: Oberplanitzing, Südostlage auf 400 m ü. d. M. Lehmig-sandiger und steiniger Boden

Erziehungssystem: Pergel und Drahtrahmen

Erntemenge: 60 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 28°C, biologischer Säureabbau im Stahlfass und weiterer Ausbau für 12 Monate in Tonneau.

Weincharakter: Dunkel Kirschrot, kräftiger Körper mit seidigen Tanninen, frischer Säure und ein Aroma nach reifen Kirschen mit dezenten Röstaromen.

Empfehlung zu Gerichten: Kräftige Vorspeisen, Kalb- und Wildgerichte und reifer Käse.

Serviertemperatur: 18°C.

Analysen:

Alkohol: 14,5 %

Gesamtsäure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,9 g/l

Oberplanitzing/Pianizza di Sopra 4b | 39052 Kaltern/Caldaro (BZ) | T +39 329 80 85 003 | info@st-quirinus.it | **www.st-quirinus.it**