BIO-WEINGUT
St. Quirinus

BLAUBURGUNDER *QUIRINUS*

Bezeichnung: Südtiroler Blauburgunder

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Blauburgunder

Jahrgang: 2021

Höhenlage: 400 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel und Drahtrahmen

Erntemenge: 80 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im großen Holzfass bei 26 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 12 Monate im Tonneau.

Weincharakter: Intensives Rubinrot, kräftiger Körper mit griffigen Tanninen, frischer Säure und ein Aroma nach reifen Kirschen und Waldbeeren mit dezenten Röstaromen.

Empfehlung zu Gerichten: Lamm-, Kalb- und Wildgerichte, sowie reifer Käse.

Serviertemperatur: 16°C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Biologisch: Ja

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