

DELLAGO

WEISSBURGUNDER

Südtirol · Alto Adige DOC

Dieser Wein verkörpert das bestmögliche Zusammenspiel zwischen Rebsorte, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. Besonderes Traubengut aus vom Kellermeister ausgewählten Lagen bringt ausdrucksvolle, sortentypische und komplexe Weine hervor.

| | |
|--------------------------|---|
| Rebsorte | Weissburgunder |
| Anbaugebiet/Klima | Porphyry und Kalkböden rund um Bozen, 500 Metern ü.d.M. |
| Ernte | Anfang bis Mitte September |
| Weinbereitung | Sanfte Pressung des Traubengutes, Gärung und Lagerung auf der Feinhefe in Stahltanks. Ein Teil vollzieht die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau in Barriques. |
| Charakteristik | <p>Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen</p> <p>Geruch: fruchtig nach Golden Delicious-Äpfeln, Birnen und weißen Pfirsichen mit mineralischen Noten</p> <p>Geschmack: Elegant und kraftvoll mit einer frischen, angenehmen Säure.</p> |
| Passend zu | Spargel, Fisch- und Pastagerichten, Geflügel und vegetarischen Gerichten, als Aperitif |
| Serviertemperatur | 10 - 12 °C |
| Alkohol | 14 % vol* |
| Restzucker | 3,8 g/l* |