

KELLEREI
BOZEN

CANTINA · WINERY

LAVEN

BIANCO

BIO

Südtirol · Alto Adige DOC

Der legendäre Bozner Porphyrt ist entstanden aus einer Mischung vulkanischer Laven. Der Bio-Wein Laven steht als Cuvée für diese gelungene Verbindung verschiedener Elemente. In seiner biologischen Naturbelassenheit erinnert er an die Ursprünge Bozens und ist zugleich ganz heutig.

| | |
|--------------------------|--|
| Rebsorte | Eine Komposition aus den drei Rebsorten, Chardonnay - Weissburgunder - Pinot Grigio |
| Anbaugebiet/Klima | Porphyrböden rund um Bozen, und am Ritten 600 Metern ü.d.M. |
| Ernte | Anfang bis Mitte September. Die Trauben werden dabei von Hand gelesen und in kleinen Behältern, sogenannten Bins angeliefert. |
| Weinbereitung | Sanfte Pressung des Traubengutes, Gärung, biologischer Säureabbau und Lagerung auf der Feinhefe im Beton- und Eichenfass (Pyramid) sowie im Stahltank. |
| Charakteristik | Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen Geruch: fruchtbetont von reifen Obstnoten wie Apfel, Birne, Pfirsich und fein nach tropischen Früchten wie Ananas Geschmack: elegant und kraftvoll mit einer frischen, angenehmen Säure. |
| Passend zu | Vorspeisen, wie Fischsuppe, regionalen vegetarischen Gerichten, sowie mittlereiftem Käse |
| Serviertemperatur | 10 - 12 °C |
| Alkohol | 13 % vol* |
| Restzucker | 2,0 g/l* |

www.kellereibozen.com

