KELLEREI BOZEN
CANTINA · WINERY

1T9A3L0

CUVÉE 2022

Südtirol · Alto Adige DOC

Die Vision zweier Superior-Weine, weiß und rot, wurde vor vielen Jahren, schlussendlich mit dem Neubau der Kellerei Bozen, geboren. Das Ergebnis ist der TAL 1930 – das Gründungsjahr der Kellerei St. Magdalena – der mit viel Geduld und Leidenschaft, einem unaufhörlichen Experimentieren von Weinbauern und Kellermeister, das beste Lesegut zu einem einzigartigen Genuss-Erlebnis zu komponieren. Die Trauben wurden nach sorgfältiger Prüfung von bis zu 30 Jahre alten und älteren, ausgewählten Rebstöcken der allerbesten Lagen auf den Bozner Porphyr-Hängen hinauf zum Ritten auf 400 - 700 Meter ü.d.M. geerntet. Das oberste Prinzip unseres Önologen Stephan Filippi: optimale Bedingungen in Weinberg und Keller, dazu strenge Selektion.

12 Monate in kleinen Eichenfässern, französischen Barriques, gereift, 14 Monate im Stahlfass ausgebaut, um schließlich in der Flasche die letzte Finesse zu erreichen.

Auge Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen, kühl und verführerisch zugleich, spiegeln die Brillanz der Komposition.

Nase Intensive und zugleich elegante Anmutung von exotischen Früchten wie Mango, Ananas, Melone, die sich mit den frischen Noten von Pampelmuse und Limette verbindet. Der Duft von Apfel, Birne, Litschi begleitet die Noten von Holunderblüte und Jasmin, federleicht auch die Süße von Karamell.

Mund Exquisite Frische, den Gaumen belebend und umschmeichelnd, mit harmonischer Großzügigkeit, jeder Schluck belebend, anhaltend, mit erfüllender mineralischer Finesse.

Rebsorten	85 % Chardonnay, 10 % Sauvignon, 5 % Pinot Grigio
Anbaugebiete	Leitach, Ritten
Blüte	Ende Mai
Ernte	35. Woche (Anfang September)
Lagerung	10 und mehr Jahre
Abfüllung	2.458 Flaschen 0,75 L 108 Flaschen Magnum 1,5 L
Serviertemperatur	8 - 10 °C
Ertrag	3.800 l je Hektar
Alkohol	14 % vol*
Restzucker	0,8 gr/l*
Säure	5,9 gr/l*

** Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.*

www.kellereibozen.com