

JOSEF WEGER



Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BLAUBURGUNDER

REBSORTE:

Blauburgunder, verschiedene französische Klone

LAGE:

Die Reben stehen in zwei verschiedenen Hanglagen wie Girlan und Bozen, zwischen 435m und 550m ü.d.M., wo sandige-lehmige Böden aus den Moränenschuttablagerungen der Gletscherzeit und Porphyrvwitterungsböden ein einzigartiges Terroir bilden mit dem Klima

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung) Strenge Ertragsregulierung durch Teilung der Trauben vor Ihrer Färbung und Selektion des Lesegutes bei der Ernte

ERTRAG: 60 dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Die Trauben werden in Edelstahlgärtanks mit kontrollierter Temperatur vergoren. Die Überflutung des Maischhutes erfolgt sehr schonend ohne mechanischen Eingriff sondern nur durch die bei der Vergärung im Stahltank entstandenen Gäräfte. Nach dem Säureabbau erfolgt eine Reifung für ca. 12 Monate in Barriquefässern zu 225 Ltr. aus französischer Eiche. Daraufhin wird der Wein für weitere ca. 6 Monate im Edelstahlfass zusammengeführt bis er abgefüllt wird. Bevor der Wein zum Verkauf angeboten wird, verweilt er noch weitere 8 Monate in der Flasche.

ERNTET: Mitte September

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE: Tiefes Rubinrot

GERUCH:

Intensiver Duft von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren und feinen Würznoten.

GESCHMACK:

Gut strukturiert mit gut integrierten Tanninen, fruchtig, vielschichtig und eine elegante Säure

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu kräftigen Vorspeisen, Fleischgerichten, fettem Käse

SERVIERTEMPEMERATUR: 18° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

39057 Girsan - Corniano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it