

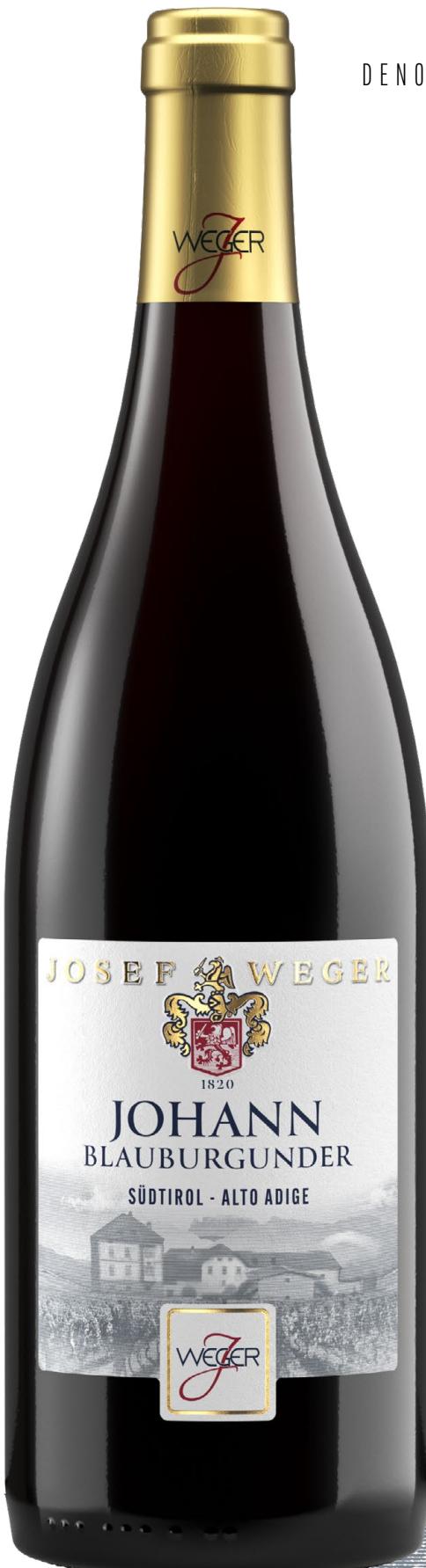
JOSEF WEGER



SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

JOHANN BLAUBURGUNDER



REBSORTE:

Blauburgunder, verschiedene franz. Klone

LAGE:

Die Reben stehen in zwei verschiedenen Hanglagen wie Girlan und Bozen zwischen 435m und 600m ü.d.M., wo Böden aus Moränenschuttablagerungen und Porphyerverwitterungen mit kühlem Klima ein einzigartiges Terroir bilden

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung)

ERTRAG: 75 dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Die Trauben werden in Edelstahlgärtanks mit kontrollierter Temperatur bei 22 Grad C. für ungefähr 10 Tage vergoren. Dabei erfolgt eine schonende Überflutung des Maischehutes. Ein Grossteil des Weines reift für ca. 12 Monate in Eichenholzfässern zu 2.000 Lt und ein kleinerer Teil für 12 Monate in Barriquefässer zu 225 Ltr. aus franz. Eiche. Anschliessend lagert der Wein für ca. 6 Monate in Edelstahlfässern bis zur Abfüllung

ERNTET: Mitte September

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Tiefes Rubinrot

GERUCH:

Sehr fruchtig mit Tönen von Walbeeren, Sauerkirschen, Vanille und Veilchen

GESCHMACK:

Gut strukturiert, fruchtig, mit feinen und eleganten Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu kräftigen Vorspeisen, Fleischgerichten, fettem Käse

SERVIERTEMPERATUR: 18° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

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

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it