

JOSEF WEGER



Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

WEISSBURGUNDER

REBSORTE:

Weissburgunder, verschiedene italienische, französische und deutsche Klone

LAGE:

Girlan aus der Einzellage Lamm, 450m ü.d.M. Südwestlage, auf schottrigem-lehmigen Moränenboden aus der Gletscherzeit mit besonderen mikroklimatischen Verhältnissen (große Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht)

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung), strenge Ertragsregulierung durch Teilung der Trauben

ERTRAG: 65dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Kurze Kaltmazeration und anschliessend schonende Pressung bei niedriger Temperatur. Nach der Sedimentation beginnt die Gärung in Edelstahlfässern mit kontrollierter Temperatur. Der Wein lagert für ca. 6 Monate sei es im Edelstahlfäß (50%) sei es in Barriquefässern zu 228 Ltr. aus franz. Eiche (50%) auf der Feinhefe, die wöchentlich aufgerührt wird (battonage). Darauf wird der Wein für weitere ca. 10 Monate im Edelstahlfass zusammengeführt bis er abgefüllt wird. Nach der Füllung folgt noch eine Reifung für weitere 6 Monate in der Flasche

ERNTET: Mitte September

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Leuchtendes strohgelb

GERUCH:

Vielschichtiges Bouquet, ausgeprägte Fruchtnoten von Pfirsich und eingebundene Vanille

GESCHMACK:

Körperreich, rund, sehr ausgeglichen mit einer ausbalancierten Säure mit langem Abgang, mineralisch und salzig

SPEISEEMPFEHLUNG:

Vorspeisen mit Meeresfrüchten, allen Fischgerichten und weissem Fleisch

SERVIERTEMPERATUR: 12° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

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

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it