



Pinot Bianco 2024

Südtirol DOC



REBSORTE

100% Pinot Bianco

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 20°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Pinot Bianco präsentiert sich mit klarem, leuchtendem Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern im Bukett. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle, lebendige Säure und frischen Abgang.

TERROIR

Steile Weinberge auf leichten Kalk- und Porphyrböden. Ein Zusammenspiel aus kühlen Höhenlagen bis auf 900m ü.d.M. sowie wärmeren Lagen auf mittlerer Höhe um die 250m ü.d.M. Mit größter Sorgfalt handverlesen.



LESE 2024

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich mit exzellenter Qualität. Nach einem unbeständigen Frühling mit Regen zur Zeit der Blüte hat sich der Sommerbeginn mit frischen Temperaturen gezeigt, was Aufmerksamkeit und verstärkte Arbeit im Weinberg erfordert hat. Juli und August hingegen zeigten sich trocken mit hochsommerlichem Wetter. Die hohen Temperaturen und viel Sonnenschein im Hochsommer brachten ideale Bedingungen für den Reifeprozess der Trauben, was sich in ausbalancierten Werten des Lesejahres mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein passender Wein für viele Gelegenheiten, ideal zu leichten aber auch kräftigen Vorspeisen sowie hellem Fleisch und Geflügel.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 1,7 g/L

Alkohol: 13,00 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Gesamtsäure: 5,9 g/L

Flaschengröße: 0,75 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen