

1048

WIDUM BAUMANN



BLAUBURGUNDER BIO PINOT NERO

Indicazione geografica tipica - Weinberg Dolomiten Rot

Lage

1.048 Meter ü.d.M., hoch oben auf sonnigen Hängen zwischen Bozen und dem Sarntal bauen wir auf verwilderten Porphyrböden diesen Wein an. Die exponierte, sonnenverwöhnte Lage und der kühle Abendwind erlauben auch auf dieser Höhe Wein anzubauen und eine optimale Ausreifung der Trauben.

Ertrag pro Hektar: 30 hl

Ausbau

Auswahl und Selektion der besten Trauben, welche als ganze Trauben in Amphoren vergoren werden.

Die Maische wird täglich umgestoßen, dann schonend abgepresst und in großen Holzfässern auf der Hefe für 14 Monate reifen gelassen.

Abfüllung: Dezember 2022

Flaschen: 700

Analysedaten: Restzucker: < 1 g/l
Alkohol: 13,28 % vol
Gesamtsäure: 5,5 g/l

Beschreibung

Ein komplexer, sehr fruchtiger Blauburgunder mit großer Frische und natürlicher Säure. Anhaltend im Mund mit einer angenehmen Fülle.

Empfehlung:

Dieser Blauburgunder passt zu allen Fleischgerichten, besonders zu gegrilltem Fleisch und intensivem Käse.

Temperatur: 16° C - 18° C

Lieblingsglas: Burgunderglas



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF IT-BIO-013
Agricoltura Italia
Operatore controllato Nr. BZ-01778-AB

widum-baumann.com

