

1048

WIDUM BAUMANN



OFFWEISS BIO GEMISCHTER SATZ

Indicazione geografica tipica - Weinberg Dolomiten Weiss

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: 40 hl

Ausbau

Es werden mehrere, verschiedene Sorten gemeinsam gelesen. Ein Teil wird mit der Schale in Amphoren vergoren und ein Teil klassisch in großen Holzfässern. Nach fertiger Gärung werden diese zwei Weine zusammengeführt und auf den Feinhefen bis knapp vor der Abfüllung liegen gelassen.

Abfüllung: 29. Juli 2022

Flaschen: 1.186

Analysedaten: Restzucker: < 1 g/l
Alkohol: 12,41 % vol
Gesamtsäure: 6,54 g/l

Beschreibung

Ein nach alter Tradition gekelterter Wein. Sehr komplex, vielfältig und facettenreich mit Teenoten und tropischen Früchten. Der OFFWEISS ist dicht, füllt den Mund aber zugleich mit einem frischen, langen Abgang.

Empfehlung:

Breiter Essenbegleiter zu sehr vielen verschiedenen Speisen. Eignet sich zu Schimmelkäse, zu Fleisch aber auch zur breiten mediterranen Küche. Sehr angenehm und trinkig.

Temperatur: 8° C - 16° C

Lieblingsglas: Rotweinglas



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

widum-baumann.com

