

PLÖTZNER

WEISSBURGUNDER

SÜDTIROL DOC

DER BERGWEIN

Früher, als Südtirol noch ein Land der Rotweine war, schenkte der hügelige Landstrich um den Plötznerhof oberhalb von Schloss Boymont dem Weißburgunder eine Chance. Das Aufeinandertreffen des kargen Kalkbodens mit dem wärmespeichernden, quarzreichen Porphyrgestein und die kühlen Bergwinde machen das kleine, niederschlagsarme Fleckchen Erde zu einem Ort mit idealen Bedingungen für einen Weißburgunder mit tiefer Seele – damals wie heute.

WEINBESCHREIBUNG:

Filigranes Aromaspektrum nach grünem Apfel, Birne und weißem Pfirsich, florealen Noten und feinen Heu- und Kräuternuancen. Am Gaumen erfrischend fruchtig, finessenreich und salzigem Finale.

TERROIR:

Osthänge oberhalb von St. Pauls; postglazialer Moränenschutt mit hohem Kalkanteil (550-650m.ü.d.M.)

ALTER DER REBEN: ca. 15-50 Jahre

JAHRGANG: 2023

LESEZEITRAUM: Ende September

VINIFIKATION:

Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und Edelstahl, anschließende Reife auf der Feinhefe

OPTIMALE TRINKREIFE: Bis zu 5 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu Aperitif, Risotto, Fisch- und Spargelgerichten

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12°C

ALKOHOL: 13.5% vol.

GESAMTSÄURE: 5.7 g/l

RESTZUCKER: 0.7 g/l

