



Südtiroler Weißburgunder DOC 2010

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

REBSORTE Weißburgunder (Pinot Blanc)

ANBAUFORM Pergel oder Drahtrahmen (Guyot)

DURCHSCHNITTSERTRAG 100 dz/ha

ALKOHOL 13,5% vol

SÄURE 5,9 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 21,3 g/l

RESTZUCKER 2,8 g/l

ERSTES ERZEUGERJAHR 1983

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 13.000 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 2–3 Jahre

ANBAUGEBIET Ritten, Barbian

HÖHENLAGEN 500 m, an Süd-Hängen

ERNTE Ende September; Handlese

CHARAKTERISTIK frischer Weißwein mit

elegantem Körper und frischer Säure

FARBE hellgelb mit grünlichen Spiegelungen

GERUCH feiner Duft nach Blumen und Obst

GESCHMACK trocken, voll und samtig

SERVIERTEMPERATUR 10–12 °C

EMPFIEHLT SICH ZU Vorspeisen, Teigwaren, Reisgerichten,

gedünstetem und gebackenem Fisch, zu Eier- und

Pilzgerichten, Spargeln, Käse und als Aperitifwein

Aufgrund der hohen Ansprüche an Klima und Lage gedeiht der Weißburgunder nur im südlichen wärmeren Teil des Eisacktales. An den sonnendurchfluteten Hängen, die von Porphyrr als Urgestein gekennzeichnet sind, entsteht ein Wein mit unverwechselbarem Burgunderaroma und ausgeprägtem Charakter.