



P|S



*DeSilva*

## **BLAUBURGUNDER**

**SÜDTIROL • ALTOADIGE**

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**



**Rebsorte:** 100% Blauburgunder klassisch

**Beschreibung:** Dieser Blauburgunder gehört auch zu den Klassikern Südtirols. Seine Eleganz im Duft und seine überaus zärtlich anhaltende Art machen ihn zum eleganten Rotwein für Liebhaber.

**Lage:** Eppan Berg auf 500m.

**Boden:** Lehm- und Kalkboden.

**Ernte:** Ende Sept. Bis Anfang Oktober.

**Ertrag:** Etwa 75 hl/ha

**Ausbau:** Entrappung, traditionelle Maischegärung im grossen Holzfass bei kontrollierter Temperatur aber auch teilweise Gärung im kleinen Holzfass mit Anteilen an Stägeln. Saftentzug wird noch vor der stürmischen Gärung durchgeführt, um eine optimale Mazerierung bzw. Extraktion auf der Maische zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trethern abgezogen und im Holzfass - vor allem in Tonneaut (500lt Holzfass) zur weiteren Entwicklung + BSA für 6 Monate gelagert.

**Lagerfähigkeit:** 5 - 8 Jahre

**Serviertemperatur:** 16 - 18°C

**Speisempfehlung:** Ein Blauburgunder ist ein vielseitiger Begleiter. Empfehlenswert zu hellem Fleisch, zu leichten Vorspeisen, Wildgerichten und leichtem Käse.

### **JAHRGANG 2022**

**ALKOHOL:** 14,0 % vol.

**GESAMTSÄURE:** 5,5 g/l

**PH-WERT:** 3,4

**BIOLOGISCHER SÄUREABBAU:** 100%