



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 Treibern abgezogen und im Holzfass - vor allem in Tonneaut (500l 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%