

Südtirol Weißburgunder DOC

14% Vol.

TRAUBENSORTE .

Weißburgunder – Pinot blanc

LAGE .

Kurtatsch

CHARAKTERISTIK .

frischer, ausgewogener Weißwein

FARBE .

hellgelb bis grünlich

GESAMTSÄURE .

6,0 g/l

RESTZUCKER .

2,5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT .

sollte jung getrunken werden, 1–1,5 Jahre

EMPFEHLUNG .

als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und gekochtem
Fisch, zu leicht gewürztem weißem Fleisch

SERVIERTEMPERATUR .

10–11 °C

ÜBER DEN WEIN .

Aus der Heimat Burgund kamen vor 150 Jahren die ersten Weißburgunderreben nach Südtirol, wo sich die filigrane neue Sorte rasch im gesamten Weinbau-gebiet ausbreitete – seit den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts ist der Weißburgunder der wichtigste Südtiroler Weißwein. Auf den für ihn günstigen, etwas kühleren Kurtatscher Hanglagen entfaltet der Weißburgunder am besten seine Talente: frische Apfel- und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und eine rassige Säure, die niemals abweisend wirkt. Kein lauter, modischer Weißwein, sondern ein unverwechselbarer Gebietswein! Er überrascht mit rätselhaften mineralischen Spuren, die im Gaumen wie ein Nachhall aller Gesteins-schichten wirken, aus denen die Rebwurzeln Stickstoff, Mineralien und Spurenelemente aufnehmen.



Kellerei Kurtatsch Gen. Landw. Ges.

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italien
0039/0471/880115
0039/0471/880099

Cantina Produttori Cortaccia

Soc. Agr. Coop.

Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia

www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

