



SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER KARNEID DOC

Die wohl wichtigste und typischste weiße Südtiroler Rebsorte bringt in der von kühlen Winden begünstigten Lage Karneid einen feinen und eleganten Wein hervor.

„Im Weißburgunder sehe ich wegen der guten Lage in Karneid sehr viel Potential. Dieses versuchen wir mit richtigen Entscheidungen in Weinberg und Keller auszuschöpfen.“
Florian Gojer

LAGE

Karneid: Westhang, 550-600m Meereshöhe. Sandig leichter Porphyrvwitterungsboden mit eiszeitlichen Ablagerungen aus Granit, Basalt und Gneis.

VINIFIZIERUNG

Handlese und Transport in Großkisten. Schonende Verarbeitung durch Nutzung des natürlichen Gefälles. Ganztraubenpressung. Natürliche Sedimentation des Mostes für mindestens 48h bei 6°C. Langsame, kontrollierte Gärung im Stahltank und im Barriquefass. Lagerung auf Feinhefe bis zum Frühjahr.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Reife Äpfel und Birnen vermischen sich mit Melonen und einem Hauch von feinen Vanillenoten. Konzentriert und mit schöner Kraft und Fülle, finessenreich und klar in seiner Art. Trotz teilweisem Holzausbau frisch und lebendig in seiner Struktur.

PASSEND ZU sommerlichen Nudelgerichten, Schalen- und Krustentieren sowie zu rohem Fisch.

