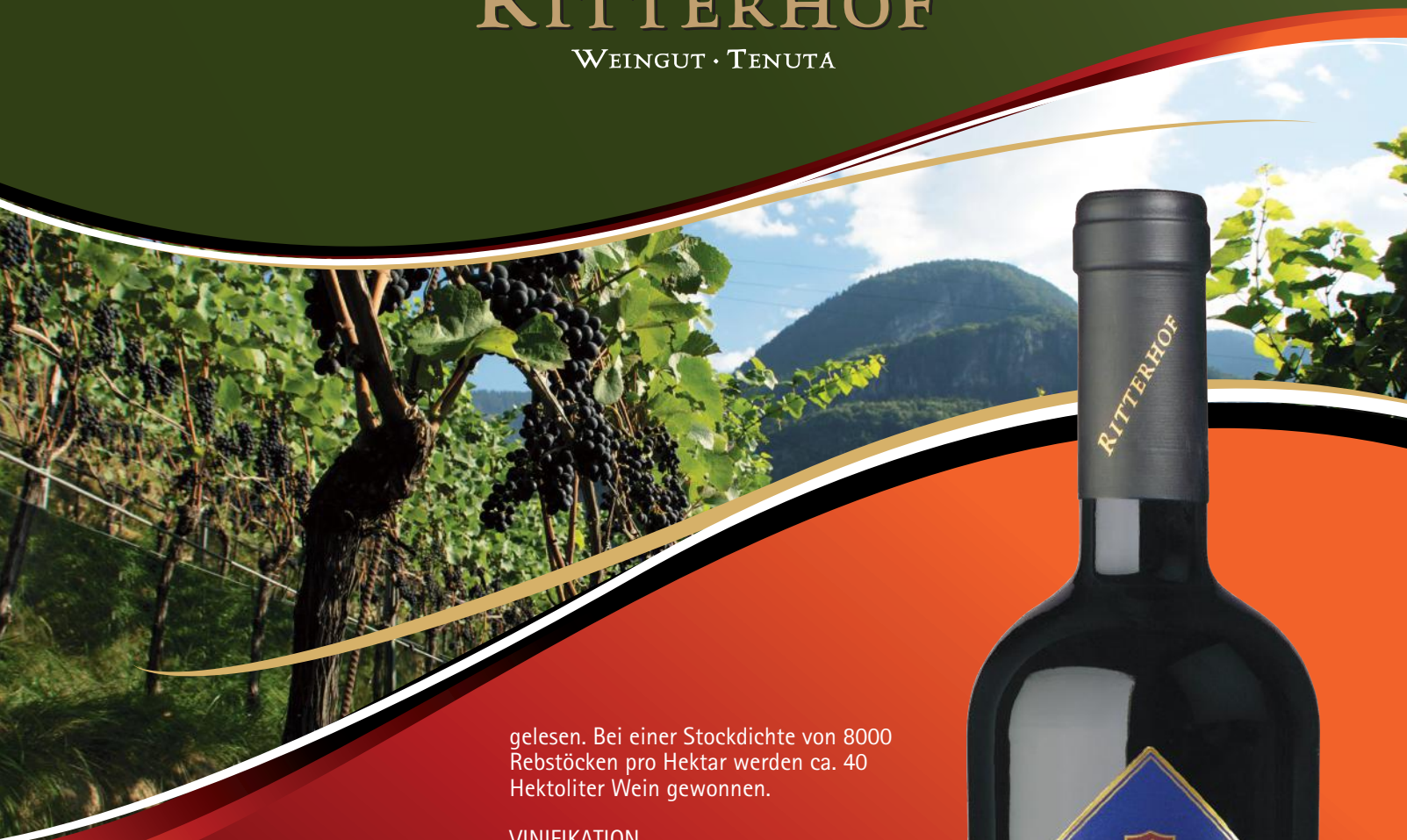




RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



BLAUBURGUNDER DIGNUS

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Blauburgunder Dignus DOC

DIGNUS - DER GESCHÄTZTE

Er ist der König unter den Weinen, ehrenhaft und würdevoll. Als edel und hochwertig gilt sein Auftritt. Ganz klar, er ist einer für besondere Momente.

ANBAUGEBIET

Die besten Bedingungen für die Heranreifung der Blauburgundertrauben herrschen an den steilen Hängen in der Gemeinde Montan, in der südwestlich ausgerichteten Sonnenlage der Fraktion Glen. Auf einer Meereshöhe von 600 Metern bildet der schotterhaltige Lehmboden die idealen Voraussetzungen zum Gedeihen der auf Drahtrahmen gezogenen Rebstöcke.

ERNTE UND ERTRAG

Sobald die Blauburgundertrauben den idealen Reifegrad erreicht haben, werden sie vom erfahrenen Winzer von Hand

gelesen. Bei einer Stockdichte von 8000 Rebstöcken pro Hektar werden ca. 40 Hektoliter Wein gewonnen.

VINIFIKATION

Die Gärung der frischen und von Hand selektierten Blauburgundertrauben erfolgt in offenen Gärbehältern. Durch schonendes unterstoßen des Tresterkuchens wird ein langer Kontakt mit den Traubenschalen erreicht, wodurch eine optimale Ausbeute von Farb- und Fruchtnoten möglich ist. Nach der temperaturkontrollierten Gärung bei 28°C wird der Wein in französischen Barriques für 14 Monate gelagert. Nach der Flaschenfüllung wird der Wein weitere 10 Monate in den Kellern des Ritterhofs gelagert, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

WEINBESCHREIBUNG

Der Blauburgunder besticht durch seine rubinrote Farbe. Sein Bukett ist komplex und erinnert an würzig, feine, fruchtige Noten von reifen, roten Beeren und Kirschen. Im Gaumen präsentiert er sich mit einer saftigen, eleganten Struktur, einem ausgewogenen Gerbstoff, mit aristokratischer Fülle und mit einem anhaltenden Nachgeschmack.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Blauburgunder Dignus eignet sich als Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, zu rotem Fleisch, zu Federwild und mittelreifen Käsesorten.

