



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



WEISSBURGUNDER VERUS

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Weissburgunder DOC Verus

VERUS - DER AUFRICHTIGE

Elegant im Geschmack und im Auftreten. Dieser Wein ist facettenreich und wird dadurch seit Jahrzehnten besonders geschätzt.

ANBAUGEBIET

Unterland und in der Gemeinde Ritten auf 450 -650 m Meereshöhe. Erziehungsform ist der Drahtrahmen mit ca. 7500 Stöcken pro ha. Der Boden reicht vom Schotter - Lehm Boden bis zum Moränen Boden mit Porphyry Ablagerungen.

ERNT UND ERTRAG

Sorgfältige Handlese von vollreifen Trauben von Ende September bis Mitte Oktober mit einem Ertrag von ca. 50 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Nach kurzer Maischestandzeit von 3-4 Stunden erfolgt eine schonende Pressung der Trauben mit anschließender Klärung des Mostes durch natürliche Sedimentation. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 17°C für ca. 12 Tage. Anschließend Lagerung auf der Feinhefe für weitere 7 Monate.

WEINBESCHREIBUNG

Typisch helle Farbe mit grünen Reflexen. Komplexes Bouquet vom grünen Apfel bis hin zu reifen tropischen Früchten. Im Mund lebendige Säure, eindrucksvolle Fülle, Eleganz, Salzigkeit und tolle Länge.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Weissburgunder Verus passt hervorragend als Aperitif oder als Begleiter zu fast allen Vorspeisen sowie zu gegrilltem Fisch.