



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Weissburgunder

Südtiroler Weissburgunder DOC

ANBAUGEBIET

Im Überetsch und im Unterland auf einer Meereshöhe von 250 – 500 Metern sind die Rebstöcke des Weißburgunders auf Pergel und Drahtrahmen gezogen. Der typische Schotter-Lehmboden ist die ideale Voraussetzung für das Gedeihen dieser Rebsorte.

ERNTE UND ERTRAG

Mit der Weinlese der Weißburgunder Trauben wird Mitte bis Ende September begonnen. Die Trauben werden von Hand verlesen und der Ertrag daraus liegt bei 70 Hektoliter Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Die frisch verlesenen Weißburgunder Trauben werden nach einer kurzen Maischestandzeit sanft abgepresst, von Trubstoffen geklärt und bei einer konstanten Temperatur von 20°C im Edeltank vergoren.

WEINBESCHREIBUNG

In der Farbe hell, strohgelb mit grünen Reflexen, präsentiert sich dieser Weißburgunder in der Nase mit einem vielschichtigen, leicht aromatischen Duft und fruchtigen Aroma nach frischen Äpfeln. Im Gaumen besticht er durch seine dezente und elegante Struktur. Eine frische und feine Säure im Nachgeschmack verleihen diesem Wein eine ausgewogene Harmonie.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder zu leichten, kalten und warmen Vorspeisen eignet sich unser Weißburgunder hervorragend, ebenso wie zu Gemüsegerichten und gekochtem Fisch.

