



BERGKELLEREI PASSEIER



Weisser Burgunder 2017 DOC Südtirol

LAGE	Einzellage 500 m ü.d.M. Tiefgründiger Moränenschutt Guyot, 6000 Reben/ha
LESE	Mitte September – Ende September 65 dt/ha

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, 20 %
Maischegärung, kein Zusatz von
Reinzuchthefer, Gärung im kleinen
Holzfass und in Edelstahl, teilweise
BSA, Ausbau für 9 Monate auf
der Feinhefe.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe	Klares helles strohgelb.
Geruch	Elegant und vielschichtig, frisch - fruchtige Aromen von Äpfeln, Aprikosen und Bergkräutern.
Geschmack	Cremige Fülle, angenehme Säure, viel Eleganz mit anregend bitteren Nuancen im Abgang.

Lagerfähigkeit	5 - 8 Jahre, vielleicht mehr
Serviertemperatur	11 – 12 °C

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol	13,5 % vol
Säure	5,6 g/l
Restzucker	2,2 g/l