



## BERGKELLEREI PASSEIER



### Weisser Burgunder 2018 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	14,5 % vol
Säure	5,4 g/l
Restzucker	1,0 g/l

Produzierte Flaschen: 2.900