



STEINHAUS

ALTO ADIGE

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. WINDHUND

BEZEICHNUNG: Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

REBSORTE: 60 % Chardonnay, 25 % Kerner, 15 % Pinot Bianco

LAGE DER WEINBERGE: Westlich auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in einer das Etschtal dominierenden Position

BODENBESCHAFFENHEIT: Moränischer Ursprung mit gutem Skelettanteil

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 dz

WEINLESE: Von Hand in 20-kg-Kisten mit anschließender Auslese der besten Trauben

ERNTEZEIT: Ab Ende September

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die frisch verlesenen Trauben werden sanft gepresst. Es folgt eine Mazeration bei niedriger Temperatur. Die Gärung der verschiedenen Rebsorten findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks statt. Der Wein ruht dann den ganzen Winter über auf seinem feinen Hefesatz und wird im darauffolgenden Frühjahr in Flaschen abgefüllt

FARBE: Gelb mit klaren goldenen Reflexen

BOUQUET: Die Nase ist ausdrucksstark, fein, geprägt von Noten nach weißem Fruchtfleisch, gefolgt von angedeuteten blumigen Düften und frisch gemähtem Heu

GESCHMACK: Im Mund öffnet sich der Wein mit Noten von Mandeln, unterstützt von einer aromatischen Frische und einer lebhaften Säurestruktur. Der Abgang ist würzig, lang und sauber

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

FLASCHE: Burgunder 750 ml

VERSCHLUSS: Kork

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenkelch

SERVIERTEMPERATUR: 11° C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG: Idealer Begleiter während der gesamten Mahlzeit; Optimal zu Käsesorten



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA