

BIO-WEINGUT St. Quirinus



BLAUBURGUNDER QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Blauburgunder

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Blauburgunder

Jahrgang: 2022

Höhenlage: 400 - 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot und Pergel

Erntemenge: 80 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische teils im Holz-, teils im Stahlfass bei 26 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 12 Monate in Tonneau, Barrique und Tonamphore.

Weincharakter: Intensives Rubinrot, eleganter Körper mit griffigen Tanninen, frischer Säure und ein Aroma nach reifen Kirschen und Waldbeeren mit dezenten Eichen- und Röstaromen.

Empfehlung zu Gerichten: Lamm-, Kalb- und Widgerichte, sowie reifer Käse.

Serviertemperatur: 16 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Restzucker: 0,3 g/l

Biologisch: Ja