



Südtiroler DOC Blauburgunder „RISERVA“



Rebsorte: 100% Blauburgunder ausgesuchte Klone aus den verschiedenen Weingärten des Klosterhof's

Boden: kalkhaltiger sandiger Lehmboden

Ernte: Ende September – Anfang Oktober, späte Lese

Tischselektion: Die von Hand gelesenen Trauben werden von den Stielen getrennt und kommen anschließend auf einen Rütteltisch, wo die Beeren nochmals von Hand ausgesucht werden. Nur die besten Beeren werden für die Maischegärung verwendet.

Vinifikation: Kaltmazeration und Spontangärung in Holzfässer und anschließend biologischer Säureabbau im Barrique

Lagerung: 16 Monate in französischen Barrique zu 30% neues Holz

Abfüllung: April, eineinhalb Jahre nach der Ernte ohne Filtration, 12 Monate Flaschenlagerung vor dem Verkauf

Charakter: kraftvoller Blauburgunder mit intensiv kirschroter Farbe. Fruchtige Burgunder-Aromen in der Nase, im Gaumen langanhaltend nach dunklen, kräftigen Waldbeeren

Empfehlung Die Blauburgunder „Riserva“ passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, geschmortem Wild und reifen Käse. Auch zu Geflügel wie Ente oder Fasan harmoniert der Wein sehr gut. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 15 – 17 °C