



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

## SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER

Ein mittelschwerer Rotwein; von rubinrot bis purpurrot in der Farbe. Duft nach Sauerkirschen, Roten Beeren, Zwetschgen und Waldboden; elegant, samtig und saftig am Gaumen.

### WEINBRIEF



Produktionsgemeinde	Eppan a. d. Weinstraße
Fraktion	Girlan
Meereshöhe	420 m.
Bodenbeschaffenheit	Schottriger Moränenboden
Ausrichtung	Süd- Südost
Neigung	10% ca.
Rebsorte	Blauburgunder
Erziehungsform	Guyot
Reben/ha	6000
Ertrag pro ha	60 hl
Erntezeit	Ende September
Weinbereitung und Reifung	Die Vergärung findet in Kolbenstahltanks statt, und dauert ca.15 Tage. Danach Säureabbau und Reifung für ca. 6 Monate in Eichenholzfässern zu 60 hl.
Gärtemperatur	ca. 28 °C (kontrolliert)
Hefen	Natürliche + Reinzuchthefen
Flaschenreifung vor Verkauf	2 Monate

### Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt	13,2 %
Säure	5,1 g/l
Zuckerfreier Extrakt	28,5 g/l
Restzucker	1,5 g/l



Blauburgunder

### Speiseempfehlungen

Ein ausgezeichneter Begleiter zu hellem Braten, Lammfleisch und Weichkäsen.