

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

PLATT & RIEGL

PINOT BIANCO

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Für diesen Wein verwenden wir ausschließlich die besten Trauben der Sorte Weißburgunder, die im Überetsch auf einer Höhe von 450 – 550m ü.d.M., in gut belüfteten Weinbergen angebaut werden. Die verschiedenen Kombinationen der Anbauböden – Ton, Kalk und Kies – verleihen dem Wein einen einzigartigen Charakter.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet für ca. 50% des Traubenmostes im Edelstahltank und 50% im großen Holzfass (50hl.) statt. Im Holzfass wird im Anschluss an die Gärung der biologische Säureabbau durchgeführt. Der Ausbau erfolgt weitere 6 Monate auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der Weißburgunder zeichnet sich durch kompakte Trauben mit kleinen grünlichen Beeren aus. Er ist die meistverbreitete weiße Rebsorte in Girlan. Dank seines delikaten, frischen und gleichzeitig vollen Charakters eignet sich der Platt&Riegl Pinot Bianco gut für alle möglichen Gelegenheiten. Er passt sehr gut zu Vorspeisen sowie Fischgerichten und wird als Aperitif sehr geschätzt.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Girlan, Eppan Berg
Rebsorte	Pinot Bianco
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	56
Alkohol (vol%)	13,5
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	1,9
Lagerfähigkeit (Jahre)	5

