



## SIAS WEISSWEIN

|                  |   |
|------------------|---|
| FÜLLMENGE:       | 0,75 l  |
| WEINSORTE:       | 70 % Goldmuskateller,<br>20 % Sauvignon, 10 % Chardonnay  |
| HERKUNFT:        | Weinberge der Kellerei Meran Burggräfler<br>450 – 550 m   |
| BÖDEN:           | Moränenschutt, leicht, durchlässig, poröse<br>Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an<br>den Hängen, sandig in der Talsohle |
| ALTER DER REBEN: | 25 – 40 Jahre   |
| LAGERFÄHIGKEIT:  | 2 Jahre +   |

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist goldgelb mit grünlichem Schimmer. Der sehr blumige Duft erinnert an Muskat, reife Äpfel und Birne. Im Geschmack verführerisch süß mit einem optimalen Zucker/Säure-Verhältnis und lang anhaltendem Finale.

### AUSBAU:

Kaltmazeration für ca. 12 Stunden. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahl tanks zu 30 hl. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für ca. 6 Monate. Kein biologischer Säureabbau.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Aperitif, Desserts, reife Blauschimmelkäse.

Serviertemperatur: 8-12°