

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA



Cuvée Flora Bianco Riserva

KLASSIFIZIERUNG

Südtirol DOC

ANBAUGEBIET

Die für diesen außergewöhnlichen Wein gewählten Trauben wachsen in Girlan auf den Hügeln des Überetsch in einer Höhe von 450 – 500 m ü.d.M., die mit zwischen 10 und 15 Jahre alten Weinstöcken bestockt sind. Rebenerziehung im Guyot-System. Der Boden des Anbaugebiets ist reich an Mineralien, die sich aus Sedimenten der Eiszeit gebildet haben.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach anschließender Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung findet für den Weissburgunder und Sauvignon im Edelstahlank, und für den Chardonnay in Fässern aus französischer Eiche zu 12 und 15 hl mit darauf folgendem biologischem Säureabbau statt. Ausbau auf der Feinhefe für 12 Monate. Vor der Flaschenfüllung wird der Wein cuvètiert und nach weiteren 12 monatiger Lagerung als Riserva verkauft.

WEINPORTRAIT

Dieser Wein drückt intensive, saubere und frische Aromen mit Persönlichkeit aus. Hervorragende Struktur. Würzig und mineralisch mit langem Abgang am Gaumen, sehr ausgewogen.

Weinbauzone	Girlan
Rebsorte	Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon
Serviertemperatur (°C)	12-14
Ertrag pro ha (hl)	46
Lagerfähigkeit (Jahre)	10