

**Südtirol  
Blauburgunder  
DOC**

TRAUBENSORTE.

Blauburgunder (Pinot noir)

LAGE.

Glen (Gemeinde Montan)

Lehmiger Sandboden

VINIFIKATION.

alkoholische Gärung im offenen Gärgewinde  
Säureabbau und Ausbau im großem Holzfass

CHARAKTERISTIK.

angenehm samtiger und vollmundiger Rotwein

FARBE.

dunkles Rubinrot

LAGERFÄHIGKEIT.

je nach Jahrgang 2 bis 5 Jahre

EMPFEHLUNG.

zu dunklem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Wild und würzigem, reifen Käse

SERVIERTEMPERATUR.

16–17 °C

ÜBER DEN WEIN.

Vor 150 Jahren wurden die ersten, aus dem Burgund eingeführten Blauburgunder-Reben in Südtirol gepflanzt. Durch die Ermutigung und Förderung von Edmund Mach, dem Begründer der modernen Südtiroler Weinwissenschaft, hat sich der anspruchsvolle Blauburgunder als ideale Rebsorte für kühle alpine Kleinklima-Inseln erwiesen.

Im Wechsel von mediterraner Tageserwärmung und kalten Nächten verdichten sich auf den tonhaltigen Glenen Hängen (Gemeinde Montan) die Aromen, ohne dabei die charakteristischen „burgunderhaften“ Feinheiten einzubüßen.

Der samtige Sortencharakter und die liebliche Eleganz erinnern an die großen Vorbilder des Burgunds.

