



BLAUBURGUNDER FESTIVAL - CLASSIC

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Blauburgunder
HERKUNFT:	Dorf Tirol, Algund, Lana 500 – 550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine rubinrote Farbe, feine frische Noten von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere. Im Mund präsentiert sich dieser Blauburgunder gut strukturiert mit griffigen Tanninen und feinem weichen Abgang.

AUSBAU:

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10 Tage. Biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten Barriques, bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 14-16°