



## SCHRECKBICHL COLTERENZIO

VINUM EXCELLENS



### Blauburgunder 2023

Südtirol Blauburgunder DOC

Sanfte Tannine, mit sortentypischen Aromen von Sauerkirschen und Brombeeren.

**Beschreibung:** Mitteltiefe rubinrote Farbe. Duft nach roten Beeren und Sauerkirsche. Im Gaumen runder, saftiger Geschmack mit feinen weichen Gerbstoffen. Ein Wein der nicht auf Kraft und Dichte aufbaut, sondern durch Finesse und Eleganz besticht. Alterungspotenzial: 2-4 Jahre.

**Empfohlene Speisen:** Passt zu leichten Vorspeisen, Kalbfleisch, Geflügel, Ente und Fasan, sowie kräftigen Fischgerichten.  
Serviertemperatur: 16° C.

**Traubensorte:** Blauburgunder. Alte Pergelanlagen sowie jüngere Spalieranlagen.

**Weinberge:** Westhanglagen auf 400-500 m ü.d.M. Moränenablagerungen mit Ton- und Porphyschutt.

**Ertrag:** 70 hl/ha

**Vinifizierung:** Traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei ca. 25° C mit sehr sanftem, schonendem Untertauchen der Trester zur Farb- und Gerbstoffextraktion. Biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für mindestens 6 Monate im Betonfass und im großen Holzfass.

<b>Analysenwerte:</b>	Alkohol	13,5%	Vol
	Gesamtsäure	5,3	g/l
	Restzucker	0,8	g/l