

# Südtiroler BLAUBURGUNDER

„Frisch - würziger,  
biologisch angebauter Bergburgunder“



TRAUBENSORTE: Verschiedene Blauburgunderklone

BODENART: Porphyrvwitterungsboden auf ca. 800 m ü.d.M

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

PFLANZDICHTHE: Ca. 9.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 5 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:  
Ausdünnung durch Traubenteilen

ERNTE: Mitte bis Ende Oktober

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende offene  
Maischegärung mit ca. 15 % ganzen Trauben

AUSBAU: Biologischer Säureabbau, Ausbau für 15 Monate auf  
der Feinhefe in gebrauchten Barriquefässern

FARBE: Rubinrot

AROMA: Würzig, Wacholder, Sauerkirsche

GESCHMACK: Frisch, mit angenehmer Würze

Erbhof Unterganzner, Josephus & Barbara Mayr  
Kampillerweg 15, 39053 Kardaun (BZ)  
T: +39 0471 365582 | M: info@mayr-unterganzner.it  
www.mayr-unterganzner.it