

Vino Bianco KOHLEGG

„Vielschichtiges Cuvèe aus unseren biologisch angebauten pilzwiderstandsfähigen Sorten“



TRAUBENSORTEN: Verschiedene pilzwiderstandsfähige Sorten

BODENART: Porphyerverwitterungsboden auf 800 m ü.d.M.

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

PFLANZDICHTHE: 9.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 5 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:

Entblätterung und Ausbrechen der Kümmertriebe, teilweise Traubenteilung im Juli

ERNTE: Anfang bis Mitte Oktober

VINIFIKATION: Entrappen und schonende Pressung nach kurzer Maischestandzeit; Mostklärung durch natürliche Sedimentation, anschließende Vergärung im Edelstahl bei kontrollierter Gärtemperatur; Ausbau ohne Säureabbau auf der Feinhefe bis April

FARBE: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

AROMA: Exotische Frucht, leichte Muskatnoten

GESCHMACK: Frische Säure, kräftige Struktur, ausgewogen

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