

BURG-SELEKTION

Jahrgang
2007

Rebsorte
Weißburgunder

Lage mit Boden
Schloss Tirol bei Meran,
Südosthang auf 400 m
ü. d. M., Moränenboden

Erziehungssystem
Spalier

Ausbau
Kühle Gärührung im Edel-
stahltank (50 %) und im
großen Holzfass (50 %);
6 Monate Lagerung auf
der Feinhefe

Analysenwerte

Alkohol: 14,00 % vol
Gesamtsäure: 6,00 g/l
Zuckerfreier Extrakt: 23,20 g/l

Lagerfähigkeit

5 Jahre

Beschreibung

Ein helles Gelb mit zartem
Grün. Flüchtige Blütenaromen,
nach Apfel duftend.
Die Säure ist tragende
Struktur. Der Körper gut
gebaut, zeigt Fülle und
Nachhaltigkeit. Im Abgang
trocken.

Servierempfehlung

Ideal bei 12° C –als Aperitif,
zu leicht gewürzten
Vorspeisen und zu Fisch, Steaks, Wild
und pikantem Käse

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Südtiroler
Weißburgunder DOC

„Rayèt“



Weißburgunder