



BARON LONGO

LIEBENSTEIN

Pinot Blanc & Chardonnay Cuvee 2015
Südtirol D.O.C.

REBSORTE Weissburgunder und Chardonnay

BODEN Porphyry, kalkhaltige Schuttablagerungsböden
mit lehmigen Sand auf 250 m Meereshöhe

ERZIEHUNGSSYSTEM Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE 60 hl/ha

AUSBAU Gärung im Tonneaux und Barrique Holzfass;
mit spontaner Vergärung. Lagerung auf der Vollhefe,
anschließend Feinhefe mit kompletten Säureabbau.
Seine geschmackliche Vollendung erfährt dieser Wein
durch eine kurze Flaschenreifung

ANALYTISCHE WERTE

Alkohol: 13,5 % vol.
Gesamtsäure: 4,8 g/l
Restzucker: 1,6 g/l

TRINKREIFE Ab 2016

DEGUSTATION Harmonischer, sehr ausgewogener
Geschmack mit sehr komplexem Duftspektrum

BEGLEITIDEEN Fischgerichte, gegrillte Lammrippen
mit Pilzen, Käse und Gänseleberpastete

SERVIERTEMPERATUR 10° bis 12° C

