



BARON LONGO

LIEBENSTEIN

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

REBSORTE Chardonnay und Weißburgunder stehen stellvertretend für die typischen Rebsorten des Terroir des Südtiroler Unterlandes. Als Cuvée ergibt sich eine vielfältige Fruchtigkeit mit exotischen Noten.

BODEN Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Schuttablagerungsböden mit lehmigem Sand über Porphyry auf ca. 250 m Meereshöhe, reifen im milden mediterranen Mikroklima und werden von Hand gepflegt und geerntet.

ERZIEHUNGSSYSTEM Mit dem Drahtrahmen- oder Guyotsystem wird eine klare Blattpflege ermöglicht und die Trauben erreichen frei in Bodennähe die phenologische Reife. Sorgfältiger Rückschnitt von Blättern und Trauben ergeben bei ca. 5.000 Reben/ha 60 hl/ha. Diese Reduktion der Menge bleibt weit unter den 120 hl/ha der möglichen D.O.C. Menge und führt zu aromatischer Konzentration.

AUSBAU Die spontane Vergärung geschieht temperaturgesteuert in französischen Tonnau- und Barriquefässern. Zunächst Lagerung auf der Vollhefe dann mit biologischem Säureabbau auf der Feinhefe. Anschließend erfolgt eine kurze Flaschenreifung.

ANALYTISCHE WERTE Alkohol 13,5 % Vol, Gesamtsäure 4,8 g/l, Restzucker 1,6 g/l. Ein vollkommen trockener Wein bei dem jedoch die fruchtigen Noten bei zurückhaltender Säure gut erhalten bleiben.

TRINKREIFE Der Wein hat nach fast zweijähriger Lagerung bereits eine harmonische Trinkreife erreicht, verfügt aber bei angemessener Lagerung über ein Alterungspotenzial bis zu 10 Jahren.

DEGUSTATION Mit zartgoldener Farbe ist der Wein kristallklar und zeigt den Alkoholgehalt im Glas mit kräftigen Schlieren an. Der Geruch bietet neben der Fruchtvielfalt auch exotische Noten an die sich im Mund mit einem schönen Panorama entwickeln und den Abgang lang anhalten lassen.

BEGLEITIDEEN Gebratener Fisch, gegrilltes Lammfleisch und Fasan mit Pilzen sowie würzige Schnitt- und Südtiroler Bergkäse. Auch für sich allein wegen der Geschmacksvielfalt ein Genuss.

SERVIERTEMPERATUR 10-12°C zur vollen Entfaltung der Aromen.

