



BARON LONGO

LIEBENSTEIN

Chardonnay & Pinot Blanc Cuvée 2016
Südtirol D.O.C.

REBSORTE Chardonnay und Weißburgunder stehen für die typischen Rebsorten und das Terroir des Südtiroler Unterlandes. Ihre Cuvée ergeben Weine einer vielfältigen Fruchtigkeit mit exotischen Noten.

BODEN Das Terroir besteht aus kalkhaltigem Schuttablagerungsboden und lehmigem Sand über Porphyrgrund auf ca. 250 m Meereshöhe mit mildem mediterranen Mikroklima. Es wird von Hand gepflegt und geerntet.

ERZIEHUNGSSYSTEM Klare Blattarbeit ermöglicht das Drahtrahmen- oder Guyotsystem. Die Trauben erreichen freihängend in Bodennähe die phenologische Reife. Der Rückschnitt von Blättern und Trauben ergibt bei ca. 5.000 Reben/ha 60 hl/ha. Diese Reduktion der Menge bleibt unter den möglichen 120 hl/ha und führt zur Aromakonzentration.

AUSBAU Die spontane Vergärung geschieht temperaturgesteuert in französischen Tonnaux- 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, Restsäure 4,5 g/l, Restzucker 0,9 g/l. Ein vollkommen trockener Wein, deren fruchtigen Noten nach biologischem Säureabbau 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 seiner zartgoldenen Farbe ist der Wein kristallklar und zeigt den Alkoholgehalt im Glas mit kräftigen Schlieren an. In der Nase entsteht eine Fruchtvielfalt mit exotischen Noten, die im Mund Komplexität entwickeln und den Abgang lang anhalten lassen.

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

SERVIERTEMPERATUR 10-12°C

