



BARON LONGO

PINOT BLANC

Weißburgunder 2016
Südtirol D.O.C.

REBSORTE Weißburgunder, der das Terroir des Südtiroler Unterlandes sortentypisch widerspiegelt und dessen Qualität sich in geschmacklicher Vielfalt findet.

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 Die klassische Südtiroler Pergola schützt den Boden vor Trockenheit und die reifenden Trauben vor zu starker Sonneneinstrahlung. Sorgfältiger Rückschnitt von Blattwerk und Traubenmenge führt zu einem Ertrag von 70 Hektoliter/Hektar bei einer Stockdichte von ca. 5.000 Reben weit unter der zulässigen DOC Höchstmenge.

AUSBAU Die Spontangärung der Maische und die Vinifizierung des Mostes finden für 6 Monate auf der Vollhefe im Edelstahltank bei gleich bleibender kontrollierter Temperatur von 20° statt.

ANALYTISCHE WERTE Alkohol 13,5 % Vol. Gesamtsäure 5,1 g/l, Restzucker 1 g/l. Dh. der Wein wird vollkommen trocken ausgebaut – dennoch bleibt die geschmackliche Vielfalt vor angenehmer Frische erhalten.

TRINKREIFE Der Wein erreicht bereits nach einem Jahr die harmonische Trinkreife, besitzt allerdings bei fachgerechter Lagerung mit konstanter Temperatur und ausreichender Luftfeuchtigkeit ein hohes Alterungspotenzial von 7 bis 10 Jahren.

DEGUSTATION Der kristallklare Wein zeigt eine stroh- bis goldgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen und lässt im Glas geschwenkt einen kräftigen Alkoholwert einschätzen. In der Nase ist der Alkohol jedoch nicht zu spüren, er wird von komplexen Fruchttönen überdeckt, die im Mund eine elegante Intensität bei saftiger Mineralität entwickeln und im Abgang langen Nachhall aufweisen.

BEGLEITIDEEN Idealer Wein zu gekochtem Fisch und hellem Fleisch auch in Wein- oder Sahnesoßen, Spargel mit Boznersoße und gekochtem Schinken, Bresaola mit Parmesansplittern und Olivenöl sowie mit Fromage de Chèvre oder anderen milden Weichkäsesorten wie Camembert und Brie.

SERVIERTEMPERATUR 10°C, zur vollen Entfaltung der Aromen.

