

grän
BUEL



WEISSBURGUNDER

Jahrgang: 2022

Rebsorte: 100% Weißburgunder

Bezeichnung: Südtirol DOC

Anbaugebiet: Ritten

Höhenmeter: 800 m

Boden: Sandig-lehmiger Porphy

Farbe & Duftnote: Der Wein weist eine goldgelbe Farbe mit leichten grünlichen Reflexen und deutlichen Schlieren auf. Der Wein hat eine schöne Intensität, dezente und tiefgründige Aromen von reifem Apfel und Birne sowie von Zitrusfrüchten und aromatischen Heublumen und Kräutern.

Geschmack: Der Wein ist trocken und zeigt sich mit einer mittleren, langanhaltenden Säure. Er ist gekennzeichnet von Reife, Intensität und vollem Körper. Er präsentiert sich leicht bitter mit pfeffriger Würze im Abgang. Der Alkohol ist gut integriert und ausgeglichen.

Charakteristik: Der Wein ist harmonisch und zeigt sich facettenreich mit klarer Struktur. Die Säure und die Fruchtaromen sorgen für eine sehr gute Balance. Im Mund ist er fein, frisch und angenehm.

Weinbegleitung: Der Wein passt perfekt zu Gerichten mit Meeresfrüchten und Gemüsevariationen. Er kombiniert sich außerdem gut zu delikaten Käsesorten.

WEINGUT | TENUTA GRAN BUEL

Fra. Sill - Bellermont Weg 6
39054 Ritten (BZ) – Italy

info@granbuel.it www.granbuel.it

Alkohol: 13,5% vol.

Restzucker: 1,9 gr/l

Säuregehalt: 5,52 gr/l

Serviertemperatur: 8-10°C

Verfügbare Flaschenformate:

