

Bergmannhof

MITTERBERG WEISS IGP

EART 2016

Rebsorte / Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

Lage / Bergmannhof, St. Pauls/Eppan

Boden / Lehmige Kalkschotterböden mit sehr steinigen
Teilstücken

Erziehungsform / Guyot

Ertrag / 50 hl//ha

Alter der Reben / 10-30 Jahre

Ernte / Handlese Mitte September

Vinifizierung / Spontangärung auf der Maische und
Ausbau auf der Maische für 6 Monate in der Tonamphore,
biologischer Säureabbau und Ausbau für 18 Monate auf
der Feinhefe im gebrauchten Eichentonneau.
Abfüllung ungeschönt und unfiltriert im Mai 2019.

Flaschenanzahl / 700 zu 0,75 l

Analytische Daten

Alkohol / 14,2 Vol %

Restzucker / 1,8 g/l

Gesamtsäure / 4,0 g/l

Trinktemperatur / 10-12° C

Prämierung / 90/100 Punkte Falstaff Wein Guide 2019/20

