

Bergmannhof

MITTERBERG WEISS IGP EART 2017

Rebsorte / Chardonnay, Sauvignon blanc, Manzoni bianco

Lage / Bergmannhof, St. Pauls/Eppan

Boden / Lehmgige 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 16 Monate auf der Feinhefe im gebrauchten Eichentonneau.

Abfüllung ungeschönt und unfiltriert im August 2019.

Flaschenanzahl / 750 zu 0,75 l und 20 zu 1,5 l

Analytische Daten

Alkohol / 14 Vol %

Restzucker / 2,0 g/l

Gesamtsäure / 4,7 g/l

Trinktemperatur / 12-14 °C

Prämierungen

90/100 Punkte Falstaff Wein Guide 2020/21

93/100 Punkte Wein-Plus 2020

Bergmannhof | Unterrainerstraße 46 | 39057 Eppan
info@bergmannhof.it | www.bergmannhof.com

