



BARTHENAU Vigna Herbsthöfl Blauburgunder Riserva

HERKUNFT

Der Neuzugang unter unseren Vigna-Weinen aus Mazon, 2022 erstmals einzeln vinifiziert. Die höchstgelegene und kühlsste Parzelle des Guts Barthenau liegt auf 430 bis 460 Metern im nördlichsten Teil des Hochplateaus. Mit Reben aus einer speziellen Selektion der Vigna Rocolo bepflanzt, zeichnet sich dieser Blauburgunder durch herausragende Finesse und eine kompromisslose Sortencharakteristik aus.

REBSORTE

Blauburgunder Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese – 100% Entrappt

Gärung im Betonfass – „Remontage“ (Überschwallen)

Ausbau im Barriquefass – Betonfass – Flaschenreife

BODEN

Kalkreiche, leicht sandige Gletscherablagerungen

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



14-16°C

SPEISEEMPFEHLUNG

- | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> APERITIF | <input type="checkbox"/> ANTIPASTI | <input type="checkbox"/> VORSPEISEN | <input type="checkbox"/> FISCH & MEERESFRÜCHTE |
| <input type="checkbox"/> GEFLÜGEL | <input checked="" type="checkbox"/> RIND, LAMM, WILD | <input checked="" type="checkbox"/> KÄSE | <input type="checkbox"/> ASIATISCHE KÜCHE |

