



## SANCTISSIMUS

### Weissburgunder Riserva 2016

#### Essenz des Weissburgunders

Die im Jahr 1899 auf einer extremen Steillage in Missian gepflanzten Rebstöcke prägen einen der ältesten Weinberge Südtirols. Das mit größter Sorgfalt und mühevoller Arbeit handgelesene Traubengut und der äußerst niedrige Ertrag bilden die wertvolle Grundlage für unseren Weissburgunder SANCTISSIMUS.

Die Trauben werden in Ton-Amphoren mit den Schalen eingemaischt und gären bei konstanter Kellertemperatur sehr langsam für einige Monate. Seine natürliche Ausgewogenheit findet der Wein nach einem Reifeprozess im großen Holzfass aus Eppaner Eiche. Der facettenreiche Jahrgang 2016 verspricht ein komplexes Aromaerlebnis und entwickelt sich am Gaumen sehr dicht und mineralisch.

Ein schönes Spiel zwischen Säure, Frucht und Komplexität prägt diesen Weissburgunder.

Leuchtendes Strohgelb. Differenzierte Nase, zeigt Noten nach reifem Apfel, dazu feine würzige Töne, nach Salbei. Am Gaumen voluminös, saftig, cremig und anhaltend im Abgang.

ANBAUGEBIET	nach Süden ausgerichtete Steillage (350 - 400 m.ü.d.M.)
BODENEIGENSCHAFTEN	kalkhaltige Moränenschutt-ablagerung aus der Eiszeit
REBSTOCKALTER	nachweislich um 1899 gepflanzt
ERTRAG	45 dt/ha
AUSBAU	schonende Vergärung auf den Schalen in großen Tonamphoren, Reifung im großen Holzfass aus Eppaner Eiche
REBSORTE	100 % Weissburgunder
ALKOHOL	13,5 % vol.
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
TRINKTEMPERATUR	10° - 15 °C