

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER „STRAHLER“ DOC 2017



ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen am STROBLHOF und in der Lage SATTEL in der Gemeinde St. Michael Eppan gelegen. Meereshöhe: 450 – 520 m. Insgesamt 12.500 m².

BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk - und Porphyrgestein vermischt einerseits, sowie kalkhaltige Schotterablagerungen andererseits.

TRAUBENSORTE

Der „Strahler“ ist ein Traubengemisch, das in der Gemeinde Eppan und speziell am Stroblhof große Tradition hat, aber inzwischen seltener gepflanzt wird. Der Jahrgang 2017 setzt sich zu 90% aus der Sorte Weißburgunder und zu je 5% aus den Sorten Chardonnay und Pinot Grigio zusammen.

HEKTAR - ERTRAG

75 Hektoliter

MOSTGEWICHT

20,00 BABO – 100 Öchsle

ALKOHOL

13,5% Vol.

GESAMTSÄURE

6,3 g/L

RESTZUCKER

1,2 g/L

AUSBAU

Lese am 25. September. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Zwanzig Tage kontrollierte Gärung und sieben Monate Lagerung auf den Feinhefen in Eichenfässern zu 20 Hl. Abgefüllt Anfang Mai 2018.

FLASCHENANZAHL

12.000 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JARG.

1848

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC "STRAHLER" 2017



ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle locati sul STROBLHOF e nella zona SATTEL nel comune di Appiano – in tutto 12.500 mq. Altitudine: 450 – 520 metri s.l.m.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Terra rossa con stratti di porfido e calce sul Stroblhof e terreno ghiaioso e calcareo a Sattel.

VITIGNO

Lo „Strahler“ è un uvaggio che ha antica tradizione proprio nel comune di Appiano e specialmente sullo Stroblhof. L'annata 2017 è composta al 90% di Pinot Bianco, 5% di Chardonnay e 5% di Pinot Grigio.

RESA PER ETTARO

75 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,00 BABO

ALCOOL

13,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1,2 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia il 25 settembre 2017. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione in botti di rovere da 20 hl a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sette mesi. Imbottigliamento a inizio di maggio 2018.

BOTTIGLIE PRODOTTE

12.000 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

1848

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



SOUTH TYROLEAN PINOT BLANC "STRAHLER" DOC 2017



ORIGIN

Two plots of land in the STROBLHOF and SATTEL estates with a total area of 12,500 m². The estates are situated 450-520 metres above sea level in the municipality of San Michele/St. Michael, near Appiano/Eppan.

TYPE OF SOIL

Red clay mixed with porphyry and limestone on one side, calcareous gravel deposits on the other.

GRAPE VARIETY

The Strahler is a grape mixture with a long tradition in the area of Appiano/Eppan and at the Stroblhof in particular, although it has now become less common. The 2017 vintage is made up of 90% Pinot blanc, 5% Chardonnay and 5% Pinot gris.

YIELD PER HECTARE

75 hectolitres

MUST WEIGHT

20.00 BABO – 100 Oechsle

ALCOHOL

13.5% Vol.

TOTAL ACIDITY

6.3 g/L

RESIDUAL SUGAR

1.2 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested on 25 September and cooled in a natural ice house before the maceration and pressing. This was followed by twenty days of controlled fermentation and seven months of ageing on fine yeasts in 20 hl oak barrels. The wine was bottled in early May 2018.

PRODUCTION VOLUME

12,000 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

1848