

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER „STRAHLER“ DOC 2018

---



### ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen am STROBLHOF und in der Lage SATTEL in der Gemeinde St. Michael Eppan gelegen.  
Meereshöhe: 450 – 520 m.  
Insgesamt 12.500 m<sup>2</sup>.

### 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 2018 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

20,50 BABO – 110 Öchsle

### ALKOHOL

14,0 % Vol.

### GESAMTSÄURE

6,1 g/L

### RESTZUCKER

0,9 g/L

### AUSBAU

Lese am 20. 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 Mitte April 2019.

### FLASCHENANZAHL

12.500 zu 0,75 Liter

### ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG

1848

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC "STRAHLER" 2018

---



### ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle locati sul STROBLHOF e nella zona SATTEL nel comune di Appiano – in tutto 12.500 m<sup>2</sup>. 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 2018 è composta al 90% di Pinot Bianco, 5% di Chardonnay e 5% di Pinot Grigio.

### RESA PER ETTARO

75 ettolitri

### GRADAZIONE ZUCCHERINA

20,50 BABO

### ALCOOL

14,0% Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,1 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

0,9 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia il 20 settembre 2018. 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 metà di aprile 2019.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

12.500 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

1848

WEINGUT - AZIENDA AGRICOLA



## SOUTH TYROLEAN PINOT BLANC "STRAHLER" DOC 2018

---



### ORIGIN

Two plots of land in the STROBLHOF and SATTEL estates with a total area of 12,500 m<sup>2</sup>. 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

20.50 BABO – 110 Oechsle

### ALCOHOL

14.0% Vol.

### TOTAL ACIDITY

6.1 g/L

### RESIDUAL SUGAR

0.9 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested on 20<sup>th</sup> 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 April 2019.

### PRODUCTION VOLUME

12,500 bottles of 0.75-litre capacity

### FIRST VINTAGE

1848