



SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER "STRAHLER" DOC 2020



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 Porphy Gestein 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 2020 setzt sich zu 90% aus der Sorte Weißburgunder und zu je 5% aus den Sorten Chardonnay und Pinot Grigio zusammen.

HEKTAR – ERTRAG

65 Hektoliter

MOSTGEWICHT

19,5 KNW – 95 Öchsle

ALKOHOL

13,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,3 g/L

RESTZUCKER

1,2 g/L

AUSBAU

Lese zwischen dem 18. und 22. 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 im Juni 2021.

FLASCHENANZAHL

10.700 zu 0,75 Liter

ERSTER PROD. JAHRGANG

1848



ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC "STRAHLER" 2020



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

Argilla rossa mista a calcare e porfido da un lato, e depositi di ghiaia calcarea dall'altro.

VITIGNO

Lo „Strahler“ è un uvaggio che ha antica tradizione proprio nel comune di Appiano e in particolare sullo Stroblhof. L'annata 2020 è composta al 90% di Pinot Bianco, 5% di Chardonnay e 5% di Pinot Grigio.

RESA PER ETTARO

65 ettolitri

GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,5 BABO

ALCOOL

13,0% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,3 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

1,2 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 18 e 22 settembre. 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 giugno 2021.

BOTTIGLIE PRODOTTE

10.700 da 0,75 litri

PRIMA ANNATA

1848



SOUTH TYROLEAN PINOT BLANC "STRAHLER" DOC 2020



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. The 2020 vintage is made up of 90% Pinot blanc, 5% Chardonnay and 5% Pinot Gris.

YIELD PER HECTARE

65 hectolitres

MUST WEIGHT

19.50 BABO – 95 Oechsle

ALCOHOL

13.0% Vol.

TOTAL ACIDITY

6.3 g/L

RESIDUAL SUGAR

1.2 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested between 18 and 22 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 June 2021.

PRODUCTION VOLUME

10,700 bottles of 0.75-litre capacity

FIRST VINTAGE

1848