



Amperg



## Südtiroler Weissburgunder „AMPERG“

**Wein:** Weißburgunder AMPERG  
**Traubensorte:** Weißburgunder 100%  
**Form:** Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

### Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Weißburgunder-Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weinbergen im Südtiroler Überetsch.

### Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben und einiger kurzen Kaltmazeration wird die Maische sanft gepresst. Die Temperatur des Mostes wird auf ca. 17°C reguliert, und dann kann die Gärung beginnen. Nach ungefähr einer Woche tätigen wir den ersten Abstich von der groben Hefe. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Stahlfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen April des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt.

### Weinbeschreibung:

Der Weissburgunder überzeugt mit seiner Frische und seiner Fruchtigkeit. Farbe: Leuchtend, hellgelb mit grünlichem Schimmer.

**Geruch:** Frisch-rassige Aromen nach grünen Äpfeln und Wiesenblumen.

**Geschmack:** Kernig, frisch und lebhaft; der Wein überrascht mit einer beeindruckenden Körperfülle.

**Empfehlenswert zu:** leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

*geheimnisvoll  
ruhig  
zum entdecken*



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton