



Hemberghof



„Bachgart“ Südtirol Blauburgunder

Traubensorte: Blauburgunder 100%
Form: Pergel und Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Von der Sonne verwöhnte, steile Terrassenanlagen auf kräftigem Lehmschotterboden in 400 - 600 m Meereshöhe verleihen dem Wein sein unverwechselbares, intensives Aroma.

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 Zeit Kaltmazeration kann die Gärung beginnen. Die Gärung im Gärbottich dauert ca. 2 Wochen, wobei je nach Bedarf die Maische mit dem Winzerstab untergestoßen wird, um aus der Traubenschale Farbe und Geschmack zu extrahieren. Die nächsten Monate reift der Jungwein im Holzfass und im Barrique, wo er auch seinen Säureabbau durchmacht. Nach ungefähr 20 Monaten Reifezeit im Holz wird der Wein abgefüllt. Nach einigen weiteren Monaten Flaschenreife kommt der Wein endlich in den Handel.

Weinbeschreibung:

Sortentypisches Aroma mit leicht „erdigem“ Charakter.

Farbe: leichte, rubinrote Farbe mit granatrotem Schimmer.

Geruch: Duft nach roten Beeren und Kirschen, sowie Gewürznoten.

Geschmack: Weicher, runder Geschmack; ausgewogener, mittelkräftiger Körper; frischer Abgang mit feiwürzigem Gerbstoff, präzise Mineralität. Bei guter Lagerung wird dieser Wein 3 bis 5 Jahre lang optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfehlenswert: leichten Vorspeisen, weißen Fleischsorten, Lamm, Geflügel, Ente, Wild, Käse.

Trinktemperatur: 16- 18 °C



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



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton

*saftig
fruchtig
vollmundig*