

WEINGUT GOTTARDI

GEBIRGSJÄGERSTRASSE 17 - 39044 NEUMARKT/MAZZON (BZ)

REBSORTE: 100% Blauburgunder

LAGE: NEUMARKT/MAZZON, 300 – 400 M.Ü.M.

VERARBEITUNG: temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl, nach zweijährigem Ausbau im Holz und nochmals zweieinhalbjähriger Reifung in der Flasche hat der Wein seine erste Trinkreife erreicht.

FARBE: rubinrot

GERUCH: Der feine Duft nach vollreifen Kirschen und Anklänge von Feigen sind die ersten Anzeichen dieser einzigartigen Selektion.

GESCHMACK: Am Gaumen zeigen sich feine seidige Tannine, elegant hinterlegt mit der frischen Frucht des Blauburgunders. Nach einigen Momenten im Glas finden sich feine Tabak-Anklänge, harmonisch verschmolzen mit dem Aroma von getrockneten Waldbeeren.



ANALYSE: 14,5 Vol. %
4,5 ‰ Säure
< 2 g/l Restzucker

Beste Trinkreife: 2018 bis 2022

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Essen: Idealer Begleiter zu Kalb, Rind oder auch Wild.

Hinweis für Allergiker: enthält SULFITE

WEINGUT GOTTARDI

Im Jahr 1995 begannen wir im damals neu errichteten Weinkeller in Mazzon, die Trauben aus unseren Weinbergen zu verarbeiten. Seither konnten wir mit unserem Blauburgunder zahlreiche Freunde dieser Rebsorte finden und unser Wein ist fixer Bestandteil vieler Weinkarten im In- und Ausland.

Der Jahrgang 2010 war die letzte Ernte, die mein Vater begleitete. Dies nahm ich zum Anlass, einige der besten Barriques aus unseren Mazzoner Lagen getrennt auszubauen und abzufüllen.

Knapp 1.500 Flaschen wurden von dieser „Selektion Bruno Gottardi“ erzeugt. Nach zweijährigem Ausbau im Holz und nochmals zweieinhalbjähriger Reifung in der Flasche hat der Wein nun seine erste Trinkreife erreicht.



SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MAZZON

Bruno Gottardi

Die feine Frucht, das elegante rubinrote Funkeln im Glas, der Duft nach vollreifen Kirschen und Anklänge von Feigen sind die ersten Anzeichen dieser einzigartigen Selektion. Am Gaumen zeigen sich feine seidige Tannine, elegant hinterlegt mit der frischen Frucht des Blauburgunders. Nach einigen Momenten im Glas finden sich feine Tabak-Anklänge, harmonisch verschmolzen mit dem Aroma von getrockneten Waldbeeren.

Die Signatur meines Vaters sollen eine kleine Hommage an den Menschen sein, der die Wiedergeburt des Blauburgunders in Südtirol begleiten durfte und dessen Werk ich nun voller Stolz und Dankbarkeit weiterführen kann.

Alexander Gottardi
Alexander Gottardi