

WEINGUT GOTTARDI

GEBIRGSJÄGERSTRASSE 17 - 39044 NEUMARKT/MAZZON (BZ)



REBSORTE: 100% Blauburgunder

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

VERARBEITUNG: temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl, Ausbau und Reifung ein Jahr in Barriques, (1/4 neu) Weitere 8 Monate in großen Holzfässern.

FARBE: rubinrot

GERUCH: Der Wein ist geprägt von Südtiroler Charme, hinterlegt mit feinen Holzönen.

GESCHMACK: Am Gaumen erkennt man die ausgeprägte Pinot-Frucht, die feine, milde Säure und die samtige Fülle. Ein vollmundiger, reicher, unmittelbar ansprechender Wein mit Charakter und Gewicht, der aber seine Qualität noch in den nächsten Jahren in der Flasche weiter entwickeln wird.



ANALYSE: 13,5 Vol. %
4,5 ‰ Säure
< 2g/l Restzucker

Beste Trinkreife: 2014 bis 2019

Serviertemperatur: 16 - 18°C

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

Hinweis für Allergiker: enthält SULFITE