

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: Burgunder-typisch und expressiv, mit Aromen von Waldfrüchten und erdigen Tönen.

GESCHMACK: Anmutig, mit ausgeprägter Pinot-Frucht und samtiger Fülle, guter Struktur und dezentem Tannin im Hintergrund. Ein ansprechender Wein mit Charakter und Gewicht, der seine Qualität noch in den nächsten Jahren in der Flasche weiter entwickeln wird.



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

Beste Trinkreife: 2016 bis 2020

Serviertemperatur: 16 - 18°C

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

Hinweis für Allergiker: enthält SULFITE