

WEINGUT GOTTARDI

GEBIRGSJÄGERSTRASSE 17 - 39044 NEUMARKT/MAZZON (BZ)



REBSORTE: 100% Blauburgunder

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

VERARBEITUNG: Dieser Blauburgunder entsteht nur in sehr guten Jahren, von Trauben der ältesten Rebstöcke und ist daher nur in begrenzter Menge verfügbar. Die Verarbeitung erfolgt durch 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 dunklen Beeren.

GESCHMACK: Anmutig, mit ausgeprägter Pinot-Frucht und samtiger Fülle, komplexe 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: 14 Vol. %
5 ‰ Säure
< 2g/l Restzucker

Beste Trinkreife: 2014 bis 2025

Serviertemperatur: 16 - 18°C

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

Hinweis für Allergiker: enthält SULFITE