



BARTHENAU Vigna S. Urbano

Ein Blauburgunder, der schon durch seine dunkle rubinrote Farbe seine enorme Konzentration erahnen lässt. Präsentiert sich die Nase im ersten Moment noch etwas verschlossen, gibt er schon bald im Glas seine Aromen frei, die an das facettenreiche Bouquet klassischer Burgunder erinnern. Der einhüllende Duft von Sauerkirschen und Himbeeren wird noch von zarten Vanilletönen und feinen Gewürznoten unterstrichen. Am Gaumen ist er sehr gut balanciert und überzeugt durch seine elegante Säure, die gut integrierten Tannine und eine beeindruckend aromatische Konzentration.

Der Barthenau Vigna S. Urbano ist Ausdruck unserer wertvollsten Cru-Lage. Sie liegt im Herzen der Weingärten rund um unseren Ansitz Barthenau bei Mazon. Dieser Blauburgunder spiegelt das enorme Potential dieser einzigartigen Lage wieder, in der Rebstöcke wachsen, die teilweise älter als 55 Jahre sind.

Nur die Klassifizierung "Vigna" garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

● Lagenwein

TRAUBENSORTE

Blauburgunder

BODEN

Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden.

VINIFIKATION UND REIFE

Nach der Anlieferung wird ein Großteil der Trauben leicht gequetscht und entrappt, 25% gelangen intakt in das Gärfass. Nach einer kurzen, kühlen Mazeration zur Verfeinerung des Fruchtbouquets gärt der Wein für ca. 10 Tage. Während der Gärung wird der Most ständig mit den festen Traubenbestandteilen in Kontakt gehalten. Der Ausbau im Holzfass erstreckt sich über zwei verschiedene Phasen: in der ersten Phase lagert der Wein für ungefähr 12 Monate in kleinen Eichenfässern, in Phase zwei reift er nach der Assemblage für rund weitere 8 Monate im großen Eichenfass. Nach der Abfüllung lagert der Wein für weitere 8 Monate in den Kellern des Ansitzes Barthenau.

SERVIERTEMPERATUR

14° - 16° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rote Fleischsorten, Wildbret, milde Käsesorten.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

