

BARTHENAU Vigna S. Michele Weißburgunder Riserva

HERKUNFT

Am südlichen Rand von Mazon, direkt an den Wald grenzend, liegt diese Parzelle auf kalkhaltigem Lehmboden mit hohem Skelettanteil. Diese einzigartigen Bedingungen schaffen einen Weißburgunder von ausgeprägter Mineralität und Eleganz.

REBSORTE

Weißburgunder Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese

Gärung, Ausbau und Reife im 500 Liter "Tonneau" (Kleines Holzfass) Bâtonnage

BODEN

Toniger Lehm mit Schottereinlagerungen

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



SPEISEEMPFEHLUNG



APERITIF	ANTIPASTI	VORSPEISEN	MEERESFRÜCHTE
GEFLÜGEL	RIND, LAMM, WILD	KÄSE	ASIATISCHE KÜCHE
EDICCUE.			
FRISCHE			
FRUCHT			

MINERALITÄT

KÖRPER