KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Schinterhof

Schinterhof Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT



Art.-Nr.:	062260
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2022
Rebsorten:	70% Weißburgunder, 25% Grauburgunder, 5% Sauvignon blanc
Restzucker:	1,9 g/l
Säure:	6,05 g/l
Serviertemperatur:	10
Trinkreife:	11
EAN:	8014146220248

Preise

Flasche 18,50 € brutto

Preis pro Liter: 24,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Rebsorten• 70 % Weißburgunder
• 25 % Grauburgunder
• 5 % Sauvignon Blanc
Rebstock• **Weißburgunder:** Klon Neustadt 81, Unterlage 125 AA
• **Grauburgunder:** Klon 1-32 GH, Unterlage 125 AA
• **Sauvignon Blanc:** Klon 530 FRA, Unterlage 125 AA
Rebfläche• Weißburgunder: 2,0 ha
• Grauburgunder: 0,5 ha
• Sauvignon Blanc: 0,3 ha
Lage• Eisacktal
• Gemeinde Barbian, Fraktion Kollmann
• Schinterhof
• Höhenlage: 400–500 m
Boden• Schottrig, lehmig-sandige Moränenablagerungen
• Gemisch aus Schiefer, Gneis, Granit und vor allem Quarzporphyr
Alter der Reben• 6 Jahre
Jahrgang 2021
Ein kühler Start ins Jahr 2021 mit vielen Niederschlägen sowie Frost im April, jedoch ohne größere Schäden im

unteren Eisacktal.
Das Frühjahr war durch sehr heiße Temperaturen geprägt und kühlte sich erst im Juli durch Niederschläge wieder ab.
August und September brachten überwiegend gute Witterungsverhältnisse, begleitet von Unwettern, die die Reife im unteren Eisacktal etwas verzögerten.
Schlussendlich konnte dennoch eine gute Reife erreicht werden, allerdings mit sehr später Traubenlese.

Vinifizierung• Schonende Pressung mit kurzer Maischestandzeit
• Stabulation: ca. 4 Tage Moststandzeit bei ca. 5 °C im Edelstahltank
• Biologischer Säureabbau (teilweise)
• Ausbau:• 30 % im Tonneaux (500 l Holzfass)
• 70 % im Edelstahltank

• 12-monatiger Ausbau auf der Feinhefe
Beschreibung• Zarte Zitrusfrucht
• Mineralisch
• Frisch und saftig am Gaumen
Analytische Werte• Alkohol: 14,0 % vol
• Gesamtsäure: 6,05 g/l
• pH-Wert: 3,4
• Restzucker: 1,9 g/l
• Biologischer Säureabbau: nur 30 % (jahrgangsspezifisch)
Ertrag• 60 hl/ha
Trinkreife• 2023 – 2033

8 014146 220248 >