

# Schinterhof Schinterhof Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT



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

