



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL DOC - 2018

# PINOT BLANC

## RISERVA

<b>REBSORTE:</b>	100% Weissburgunder, verschiedene Klone		
<b>ALTER DER REBSTÖCKE:</b>	10 Jahre		
<b>ERZIEHUNG:</b>	Guyot		
<b>LAGE:</b>	auf 500-550 m Meereshöhe, an einem reinen Osthang mit 35% Hangneigung		
<b>BÖDEN:</b>	kalkhaltiger Boden mit Lehm- und Porphy-Beimengungen		
<b>ERTRAG PRO HEKTAR:</b>	6.500 kg		
<b>LAGERUNGSFÄHIGKEIT:</b>	6 - 10 Jahre		
<b>SERVIERTEMPERATUR:</b>	10 - 12 °C		
<b>ANALYSEWERTE:</b>	Vol% Alk: 14,0	Gesamtsäure: 5,3	
	pH-Wert: 3,3	Restzucker g/l: 2,3	

### VINIFIKATION:

Ernte in Kleinkiste mit manueller Selektion im Weinberg. Die Trauben werden entrappt und gequetscht und mit geringem Druck schonend abgepresst. Keine Klärung des Mostes, Spontangärung zu 100% in Tonneaux. Ausbau auf der Grobhefe für gut ein Jahr, Füllung im Mai 2020, anschließend mindestens 6 Monate Flaschenreife.

### VERKOSTUNG:

kräftige strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, nussige Aromen mit intensiver exotischer Frucht, wie Mango, Banane und Melone und fein unterlegte röstige Aromen vom Holzausbau.

Sehr langanhaltendes, samtiges, frisches und elegantes Mundgefühl.

### SPEISENEMPFEHLUNG:

Hierzu empfehlen wir Fischgerichte und Meeresfrüchte der verschiedensten Art, hervorragend zu Fischsuppe und Muscheln, zu Thunfisch, Oktopus und Scampi, besonders auch zu Forelle und Saibling; schöne Kombination zum hellen Fleisch, zu Gemüse und Spargel. Passt auch sehr gut zu den lokaltypischen Speisen wie Schlutzkrapfen und Spinatspätzle und kombiniert sich ausgezeichnet mit gereiftem Käse.

### PRÄMIERUNG:

2017	Award Gold	The Wine Hunter 2020
	91 Punkte	Falstaff Wein Guide 20/21



Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - [www.weingut-englar.com](http://www.weingut-englar.com)

MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J

ENGLAR