



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC - 2018

PINOT BLANC

VIGNES:	Pinot Blanc 100%, multiple clones		
AGE DES VIGNES:	5 - 10 ans		
SYSTÈME DE CULTURE:	Guyot		
ALTITUDE:	550 m au-dessus du niveau de la mer, exposition Est avec une pente de 35°		
TERROIR:	sols graveleux profonds calcaires et légèrement argileux, vents frais de la nuit de la montagne		
RENDEMENT PAR HECTARE:	7.000 kg		
VIELLISSEMENT:	5 ans		
TEMPÉRATURE DE SERVICE:	8 - 10 °C		
VALEURS D'ANALYSE:	Vol% alc: 13,5	Acidité totale: 5,4	
	pH: 3,9	Sucres g/l: 2,8	

NOTES DE VINIFICATION:

Récolte et sélection et sélection début septembre 2016, pressurage doux avec grappes entières et décapage pour sédimentation naturelle, fermentation contrôlée à basse température de 18 ° en inox et en bois, 50% de vieillissement en fûts inox, 50% en gros bois, reste 6 mois sur les levures fines.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur jaune clair, arôme frais et fruité, rappelant les pommes mûres avec une délicate note de citrons, au palais, il a une acidité harmonieuse et agréable avec une belle minéralité.

COMBINAISONS RECOMMANDÉES:

Notre Pinot Blanc est recommandé avec des amuse-gueules légers, des plats de poisson et de crustacés, des premiers cours à base de pâtes, également comme un excellent apéritif.

ACCOLADES:

2015:	2 bicchieri	Gambero Rosso 2017
2016:	2 bicchieri	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia
	88 points	Wein-Plus.eu
	90 points	Falstaff Wein Guide 2018/19
2017:	88 points	Wein-Plus.eu
	90 points	Falstaff Wein Guide 2019/20



ENGLAR

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

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

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