



Tröpfthalhof

Weininformation:

LeViogn 2015



Traubensorte:

15 jährige Rebstöcke der Sorte Viognier aus einem südfranzösischen Weingartenschnitt

Beschreibung:

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden hellgelb. Reife Frucht, gepaart mit Blütenaromen dominieren seinen süßen Duft. Am Gaumen geschmeidig und dennoch mit kräftigem Körper erinnert er an Pfirsich und Aprikose und dem Jahrgang trotzend schließt er mit einem salzigen langen Abgang.

Boden:

Die Reben gedeihen auf einer sonnigen Hangterrasse auf ca. 300m Meereshöhe. Der Kalkschotterboden ist geprägt von einer verlebendigenden, biodynamischen Kompostarbeit.

Ernte:

Die Ernte der goldgelben Trauben erfolgt von Hand. Der Ertrag pro Hektar liegt bei 45 hl.

Vinifizierung:

Die vollreifen Trauben werden nach einer kurzen Mazerationszeit gepresst und anschließend direkt im 13 hl großen Eichenholzfass spontan vergoren. Dort reift der Wein für 9 Monate schwefelfrei bis kurz vor der Abfüllung auf der Feinhefe.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife ab Mitte 2016 bis 2018



Tröpfthalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinhof.it — www.bioweinhof.it

Bioweinhof tenuta — Ferienwohnungen appartamenti