



Tröpftalhof

Weininformation:

LeViogn 2020



Traubensorte:

20-jährige Rebstöcke der Sorte Viognier aus einem südfranzösischen Weingartenschnitt und ein kleiner Teil (ca. 15%) Sauvignon Blanc bilden die Basis dieses Weines.

Beschreibung:

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden Hellgelb. Komplexer und faszinierender Duft, charakterisiert durch eine mineralische Basis mit einem Hauch von Aprikosen, Zitrus und wilden Kräutern. Aber auch Spuren von Pfeffer, Gewürznelken und Akazienhonig kommen zum Vorschein. Am Gaumen besticht er mit einem kräftigen, intensiven, aber gut ausgeglichenen Geschmackserlebnis voller Saftigkeit und mineralischem Finesse. Der Abgang ist langanhaltend und auch im Glas lässt sich noch seine Evolution mitverfolgen.

Boden:

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

Ernte:

Die Ernte der goldgelben Trauben erfolgt von Hand. Der Ertrag pro Hektar liegt bei ca. 40 hl.

Vinifizierung:

Die vollreifen Trauben werden nach einer kurzen Mazerationszeit gepresst und anschließend direkt im 13 hl großen Eichenholzfass spontan und ohne Temperaturkontrolle vergoren. Dort reift der Wein für 9 Monate auf der Vollhefe und schwefelfrei bis kurz vor der Abfüllung. Wie alle unserer Weine kommt er unfiltriert in die Flasche.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife ab Anfang 2022 bis 2026, empfohlene Trinktemperatur 12-14°C. Idealer Begleiter für Gemüse, weißes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte oder würzige Speisen.



Bioweinof tenuta biodynamica — Ferienwohnungen *appartamento*

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