

Weissburgunder 2022



FACTS

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Weissburgunder

Alkohol: 13,0% vol.

Rebalter: 55 Jahre

Meereshöhe: 650 m.

Reben/Ha: 4.000

Erziehungsform: Pergola

Hangneigung: 45% - schwitzige Angelegenheit

Schafe: Ja - nach Ernte bis Austrieb



AUSBAU

Nach einer Ganztraubenpressung erfolgt eine spontane Vergärung. Der Weißburgunder lagert dann für 22 Monate in Tonneaux auf der Vollhefe. Danach wird er unfiltriert abgefüllt.

WEINBESCHREIBUNG

Uns ist es wichtig, dass du ganz unvoreingenommen den Wein probieren kannst. Deshalb verzichten wir gerne auf diese Weinbeschreibung.

Lass die HochKlaus Trinker wissen, wie dir der Wein geschmeckt hat

**Hoch
Klaus**

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

hochklaus.wine · wine@hochklaus.it · +39 349 183 9080