



## Blauburgunder

Die Blauburgundertrauben reifen auf den Hügeln von Mazzon am Fuß des Naturparks 'Trudner Horn' (Monte Corno). Die Zone gilt als die Südtiroler Wiege dieser so delikaten Rebsorte.

Die Nord-Süd-Ausrichtung der Weinberge und der tonhaltige Boden sind eine sehr gute Voraussetzung für einen runden, würzigen Blauburgunder mit angenehmem Tannin und feinfruchtigen Tönen von Himbeere und Cassis.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Ursprungs-bezeichnung    | Südtiroler Qualitätswein DOC  |
| Lage                     | Mazzon  |
| Reben                    | 100% Blauburgunder (Spätburgunder) 7800- 9200 Reben pro ha Drahtrahmenerziehung mit Guyotschnitt und Pergola Ernte Mitte September.   |
| Flurnamen und Pflanzjahr | Kreuzl :2010, Paggen: 2000, Loch: 2014; Oberes Langfeld: 2000; Unteres Langfeld: 2015 ; Auf dem Bichl: 2019; Keilackerl: 2013   |
| Fläche                   | 4 Hektar  |
| Boden                    | Fluvioglazialen und fluviatilen Ablagerungen (Schwemmfächer) mit starken Anteilen von kalkreichen Hagschutt. Tongehalt 15% im Schnitt.  |
| Höhe                     | 300/450 m ü.d.M   |
| Vinifizierung und Ausbau | Die alkoholische Gärung dauert ca. zehn Tagen; während der ersten Zeit zweimaliges Hinunterstoßen des Tresterhuts pro Tag. Anschließend reift der junge Wein zur Hälfte in neuen und gebrauchten Barriques und zur Hälfte in grossen Holzfaessern, wo auch die malolaktische Gärung stattfindet. Nach zwölf Monaten wird der Wein in grossen Holzfaessern zusammen gelegt und sechs Monate später abgefüllt.<br><br>Nach einer weiteren Flaschenreifeung von einigen Monaten gelangt er in den Verkauf. |
| Erster Jahrgang          | 2001  |
| Produktion               | 30.000 Flaschen   |