



## Blauburgunder

Die Blauburgundertrauben reifen auf den Hügeln von Mazon 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 Ernte Mitte September.
Flurnamen und Pflanzjahr	Kreuzl :2010, Paggen: 2000, Loch: 2014; Oberes Langfeld: 2000; Unteres Langfeld: 2015 ; Auf dem Bichl: 1972; Keilackerl: 2013
Fläche	4 ettari
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 Holzfässern, wo auch die malolaktische Gärung stattfindet. Nach zwölf Monaten wird der Wein in Großen Holzfässern zusammen gelegt und sechs Monate später abgefüllt.  Nach einer weiteren Flaschenreifung von einigen Monaten gelangt er in den Verkauf.
Erster Jahrgang	2001
Produktion	22.000 Flaschen