



ROTTENSTEINER

PINOT GRIGIO

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023
SORTE: Grauburgunder (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel/Guyot
BODEN: Schotter, leicht lehmig, Porphy
ERTRAG: 6.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 25.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 1,6 g/l
ALKOHOL: 14,2% vol

GESCHICHTE

Der Ruländer ist eine genetische Mutation des Weiß-burgunders. Er unterscheidet sich jedoch von diesem nicht nur durch die kupferfarbenen Beeren, sondern auch durch die Eigenschaften des Weines. Es sind komplexere Weine, mit intensiverer Farbe und Noten nach Bananen, Vanille und Kräutern.

HERKUNFT

Unser Ruländer wächst in Branzoll und Frangart, zwei Dörfer südlich von Bozen, in der Talsohle und in leichter Hanglage, auf einer Höhe von 250 – 300 m. Ein weiterer Teil stammt aus Sand über Bozen, von etwa 450 m, sowie aus Unterinn von etwa 600 m. So erhält man einen vollen, gut strukturierten und doch mineralisch-eleganten Wein.

AUSBAU

Nach einer Gärung bei 19°C wird der Ruländer im Stahltank ausgebaut. Höchste Vorsicht bei der Verarbeitung lässt alle Aromen von der Traube in den Wein übergehen.

BESCHREIBUNG

Der Ruländer passt gut zu Fisch, Vorspeisen und weißem Fleisch.