



Blauburgunder Prestige

Jahrgang: 2015

Rebsorte: 100% Blauburgunder

Ausbau: Im Holzfass zu 80 hl

Degustation: Rubinrote Farbe, mit ziegelroten Reflexen nach längerer Lagerung; ätherisch, feingliedrig im Bouquet; trocken, angenehm anregend im Geschmack.

Empfiehl sich zu: Rotem Fleisch (gegrillt oder gebraten) wie pikantem Hartkäse.

Region: Südtirol/Alto Adige

Alkohol: 13,00 % Vol.

Säure: 5,3 g/L

Zucker: 2,3 g/L

Lagerfähigkeit: 2-8 Jahre

Flaschengröße: 0,75l