GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Platt & Riegl Pinot Bianco

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Für diesen Wein verwenden wir sorgfältig selektionierte Trauben, die im Überetsch auf einer Höhe von 450 – 550m ü.d.M., in gut belüfteten Weinbergen angebaut werden. Die Kombination aus verschiedenen Böden - einerseits auf der östlichen Seite des Überetschs mit vulkanischen Porphyrböden und andererseits auf der Westseite mit kalkhaltigen Lehmbödenden – verleihen dem Wein einen einzigartigen Charakter.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach der Ganztraubenpressung wird der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung findet zu 40% im Edelstahltank und zu 60% im großen Holzfass (50hl.) statt. In einzelnen Holzfässern wird im Anschluss an die Gärung der biologische Säureabbau durchgeführt. Der Ausbau erfolgt weitere 7 Monate auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der Weißburgunder ist die meistverbreitete weiße Rebsorte der Kellerei Girlan. Dank des delikaten, frischen und gleichzeitig vollen Charakters eignet sich der Platt&Riegl Pinot Bianco hervorragend in der Speisenbegleitung: er passt sehr gut zu einer Vielzahl an Vorspeisen, sowie zu feinen Fischgerichten und wird auch als Aperitif sehr geschätzt.

Jahrgang	**2025**
Anbaugebiet	**Überetsch (450-550m)**
Rebsorte	**Weißburgunder**
Serviertemperatur	**10-12 °C**
Ertrag	**56 hl/ha**
Alkohol	**13,5 vol.%**
Gesamtsäure	**5,9 g/l**
Restzucker	**1,2 g/l**
Lagerfähigkeit	**5 Jahre**

