



2024 BERG Pinot Bianco Südtirol D.O.C.

Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top- Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

Tipp

Nals Margreid gilt als Meister des Pinot Bianco und beweist das bereits mit dem BERG. Perfekt als Aperitif, fruchtigfrisch und zugleich sortentypisch mit feinem Schmelz.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 343 kJ / 82 Kcal

Kohlenhydrate: 1,4 g

davon Zucker 0,3 g

Zutaten:

Traube, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: Weinsäure

(L+)-, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid,

Stabilisator: Gummiarabicum, Stabilisator: Carboxymethylcellulose

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	5.83 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Weissburgunder

Vinifizierung

Der Most wird bei niedrigen Temperaturen natürlich geklärt und dann im Stahltank bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Jungwein wird auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut und gelagert.

Sensorik

Intensiv nach Blüten duftend, Weißdorn, dezente Apfelnote, herrlich fruchtig und frisch

Passt gut zu

Lachsforelle mit Gemüserisotto

Lagerfähig

4 Jahre