



SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER "STRAHLER" DOC 2022



ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen am STROBLHOF und in der Lage SATTEL in der Gemeinde St. Michael Eppan gelegen. Meereshöhe ca. 450 – 520 m.

BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk - und Porphyr Gestein vermischt einerseits, sowie kalkhaltige Schotterablagerungen andererseits.

TRAUBENSORTE

Der „Strahler“ ist ein Traubengemisch, das in der Gemeinde Eppan und speziell am Stroblhof große Tradition hat, aber inzwischen seltener gepflanzt wird. Der Jahrgang 2022 setzt sich zu etwa 90% aus der Sorte Weißburgunder und zu je 5% aus den Sorten Chardonnay und Pinot Grigio zusammen.

HEKTAR – ERTRAG

~ 65 Hektoliter

ALKOHOL

14,0 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,1 g/L

RESTZUCKER

0,1 g/L

AUSBAU

Lese Mitte September. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Zwanzig Tage kontrollierte Gärung und sechs Monate Lagerung auf den Feinhefen in Eichenfässern zu 20 und 25Hl. Abgefüllt Ende April 2023.

ERSTER PROD. JAHRGANG

1848



ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC "STRAHLER" 2022



ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle locati sul STROBLHOF e nella zona SATTEL nel comune di Appiano. Altitudine ca. 450 – 520 metri s.l.m.

TIPOLOGIO DEL TERRENO

Argilla rossa mista a calcare e porfido da un lato, e depositi di ghiaia calcarea dall'altro.

VITIGNO

Lo „Strahler“ è un uvaggio che ha antica tradizione proprio nel comune di Appiano e in particolare sullo Stroblhof. L'annata 2022 è composta per circa il 90% da Pinot Bianco e per il 5% da Chardonnay e Pinot Grigio.

RESA PER ETTARO

~ 65 ettolitri

ALCOOL

14,0% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,1 g/L

ZUCCHERI RIDUTTORI

0,1 g/L

VINIFICAZIONE

Vendemmia a metà settembre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione in botti di rovere da 20 e 25hl a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sei mesi. Imbottigliamento a fine di aprile 2023.

PRIMA ANNATA

1848



SOUTH TYROLEAN PINOT BLANC "STRAHLER" DOC 2022



ORIGIN

Two plots of land in the STROBLHOF and SATTEL estates. The estates are situated on approx. 450-520 metres above sea level in the municipality of Appiano/Eppan.

TYPE OF SOIL

Red clay mixed with porphyry and limestone on one side, calcareous gravel deposits on the other.

GRAPE VARIETY

The Strahler is a grape mixture with a long tradition in the area of Appiano/Eppan and at the Stroblhof in particular. The 2022 vintage is made up of roundabout 90% Pinot Blanc, 5% Chardonnay and 5% Pinot Gris.

YIELD PER HECTARE

~ 65 hectolitres

ALCOHOL

14.0% Vol.

TOTAL ACIDITY

6.1 g/L

RESIDUAL SUGAR

0.1 g/L

VINIFICATION

The grapes were harvested mid-September and cooled in a natural ice house before the maceration and pressing. This was followed by twenty days of controlled fermentation and six months of ageing on fine yeasts in 20 and 25hl oak barrels. The wine was bottled in end of April 2023.

FIRST VINTAGE

1848