

Weingut

Erbhof Pitsch am Bach

Weinbrief Südtiroler Goldmuskateller Pitsch'n Pfiff Doc 2019

Die raffinierte Besonderheit

Anbaugebiet: an den Südwesthängen zwischen St. Justina und St. Magdalena auf trockenen Flussschotterablagerungen mit hohem Sand- und mittlerem Humusgehalt. Meereshöhe ca. 400 m, Hangneigung von 50 – 60 %.

Erziehungform und Anbau: Spalier in Querterrassierung; wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit als möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft. Alter der Rebstöcke 13 Jahre.

Kelterung und Ausbau: die handgelesenen Pfefferertrauben (Südtiroler Spielart des Goldmuskatellers) werden entstielt und nach einer 24 stündigen Kaltmazeration gepresst. Der trubfreie Most erfährt eine langsame (ca. 25 Tage) und kühle (ca. 16 °C) Gärung. Auch die weitere Veredelung und Reifung erfolgt im Stahltank, wobei wir uns bewusst einfacher Kellertechniken bedienen (Belüftung, Sedimentation, Wärme- und Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten. Flaschenfüllung 10 Monate nach der Ernte.

Wein: sein frisches leuchtendes Gelb erinnert uns an die reifen Trauben kurz vor der Ernte. In der Nase besticht er durch seine außergewöhnlich würzige Muskatnote sowie exotische Fruchtaromen (Kiwi, Mango, Zitronenblüte), während im Gaumen die feine Säure und die ausgewogene Struktur für einen bleibenden Eindruck beim Abgang sorgen.

Erntemenge und analytische Eckdaten:

60 dt/ha, Restzucker 1,0 g/l, Alkohol 13,5 %Vol., Gesamtsäure 5,26 g/l
Verschluss mit Naturkork.
Erzeugerabfüllung.

Speisebegleitung: eignet sich ideal als Aperitiv, sowie zu leichten würzigen (z.B. Salbei) Vorspeisen (z.B. Spinatspätzle). Serviertemperatur 10 – 12 °C.

Allergenhinweis: enthält Sulfite.

WEINGUT
ERBHOF PITSCH AM BACH
des PAUL SCHWEIGKOFLER
ST. JUSTINASTR. 10
I – 39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN
TEL.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78 weinverkauf@pitsch-am-bach.it www.pitsch-am-bach.it