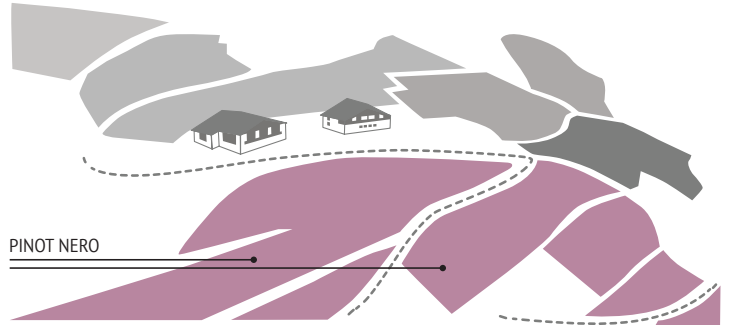




**SCHINTERHOF**  
– Kollmann 1380 –



## BLAUBURGUNDER SÜDTIROLER DOC



**REBSORTE:** Blauburgunder

**REBSTOCK:** Klon 1801 Freiburg + Unterlage 125 AA KL26 (8000St)

**FLÄCHE:** 1,1 ha

**LAGE: Eisacktal:** Gemeinde Barbian – Fraktion Kollmann – Schinterhof auf 350m – 450m

**BODEN:** Schottrig, sandige Moränenablagerungen mit einem Gemisch von Schiefer, Gneis, Granit und vor allem Quarzporphyr.

**ALTER DER REBEN:** 6 Jahre

### JAHRGANG: 2021

Kühler Start in den Jahrgang mit ausreichend Niederschlägen und Frostphasen bis Anfang April. Im Frühjahr unbeständig mit warmen und kalten Höhen und Tiefen. Einen eher kürzeren und regnerischen Sommer bis Anfang September. Eine spätere Lese aufgrund der recht kühl-sonnigen Phasen im September und damit einer langsameren Reifeentwicklung vor allem hier im Eisacktal.

**BESCHREIBUNG:** Zarte Kirschfrucht mit Finesse im Gaumen und kräftig-elegantem Abgang.

**VINIFIZIERUNG:** Ausbau im offenem 500lt Bottich bei 25% der Gesamtmenge mit Stielen und der größere Teil gerebelt (ohne Stiele) mit einer Maischestandzeit bzw. „Stabulation“ von ca. 2 Tagen. Schonende Gärung der Maische im Holzfass mit Maischebewegung manuell (Unterstoßen täglich in der Phase bis maximal 10Vol% Alkohol!) Ausbau bzw. Entwicklung auf der Maische bis zu dem Ende der Gärung und einige Tage länger bis zur Abpressung der Maische (der Jungwein davon wird zur Gesamtmenge assembliert). Biologischer Säureabbau im kleinen und großen Holzfass bis 500lt und eine Entwicklungszeit von bis zu einem 1 Jahr auf der Hefe im Holzfass.

**ERTRAG:** 60 hl/ha

**TRINKREIFE:** 2023 – 2033

**ALKOHOL:** 14,5 % vol

**GESAMTSÄURE:** 5,9 g/l

**PH-WERT:** 3,45

100 % Biologischer Säureabbau

**RESTZUCKER:** 3,4 g/l