

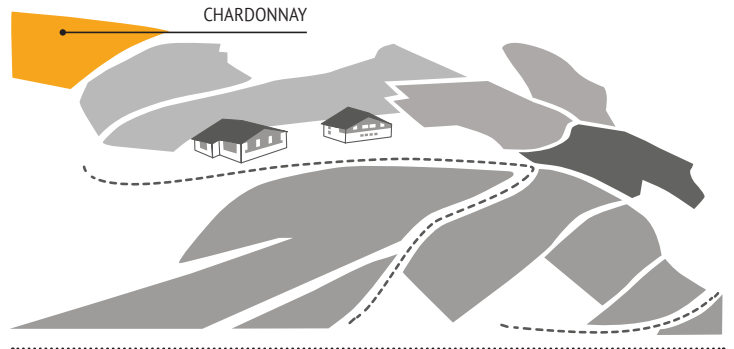


# SCHINTERHOF

– Kollmann 1380 –



## SEKT SÜDTIROLER SEKT DOC



**REBSORTE:** 80% Chardonnay + 20% Blauburgunder

**REBSTOCK:** Klon 108 SMA + Unterlage 125 AA KL26 (4000 St)+  
Klon 1801 Freiburg + U 125 AA KL26 (8000St)

**FLÄCHE:** 0,5 ha

**LAGE:** *Eisacktal:* Gemeinde Barbian –  
Fraktion Kollmann – Schinterhof auf 550m

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

**ALTER DER REBEN:** 6 Jahre

**JAHRGANG:** 2020

Kühles, regnerisches Frühjahr mit mildem Sommer und relativ  
warm, sonnigen Herbst bis Ende September und dann wurde es  
hier im Eisacktal wieder unbeständiger und Kühler.

**BESCHREIBUNG:** Zart - frischer Duft nach Äpfel und  
Zitrusfrüchten, elegant im Gaumen mit schöner Perlage und  
mineralisch, trockenem Abgang.

**VINIFIZIERUNG:** Schonende Pressung mit kurzer  
Maischestandzeit, "Stabulation" (ca. 4 Tage Moststandzeit mit ca.  
5°C). Alkoholische Gärung bei entsprechend niedriger Temperatur  
für den Sektgrundwein in der ersten Gärung im Edelstahltank  
und 6 -monatige Lagerung auf der Feinhefe.  
Vorbereitung der 2. Gärung mit einem "Pied de cuve"  
+ Dosage und dann Abfüllung in Flaschen. Ausbau  
auf der Hefe für 36 Monate.

**ERTRAG:** 50 hl/ha

**ABGEFÜLLT:** Februar 2021

**DEGORGIERUNG:** Februar 2024

**HEFELAGERUNG:** 36 Monate

**TRINKREIFE:** 2024 – 2034

**ALKOHOL:** 12,5 % vol

**GESAMTSÄURE:** 8,3 g/l

**PH-WERT:** 3,3

Kein Biologischer Säureabbau (in diesem Jahrgang!)

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

BRUT - PAS DOSE