SCHMID OBERRAUTNER
Weingut | Tenuta | Winery

WEISSBURGUNDER SATTO

Wein

Name	Satto
Jahrgang	Weissburgunder
Bezeichnung	Südtiroler DOC
Qualitätslinie	Klassik
Herkunftsgebiet	Südtirol
Anbauweise	Spalier
Wimmen	Manuell
Vinifizierung	Gärung und Ausbau im Stahlfass

Weinbeschreibung und Informationen

Dieser Weißwein wird international Pinot Blanc genannt und ist die weiße Mutation des Pinot Noirs. In unserem Weingut erfolgt die Vergärung des Weissburgunders bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass; anschließend reift der Wein 4 Monate auf der Feinhefe im Edelstahlfass. Das Ergebnis ist ein kräftiger hellgelber Wein mit grünlichen Farbnuancen. Unser Weissburgunder begeistert durch seinen frischen Geruch nach Pfirsich und seinem ausgewogenen, weichen Geschmack am Gaumen.

Speiseempfehlungen

Unser Weissburgunder passt gut zu Fisch- und vegetarischen Gerichten. Interessant ist auch eine Kombination mit weißem Fleisch oder Vorspeisen von der Südtiroler Tradition, wie Käseknödel oder Schlutzkrapfen. Ideale Serviertemperatur liegt bei 10°.