

LUZIA

BLAUBURGUNDER

SÜDTIROL DOC

DIE LEUCHTENDE

Schon die Römer wussten den besonders fruchtbaren Boden der Dorflage St. Pauls zu nutzen – genauso wie das Licht und die besonderen Fallwinde, die diese Lage auszeichnet: Luzia ist ein leuchtender und tiefgründiger Blauburgunder und eine Hommage an die römische Villa, deren Überbleibsel auch heute noch oberhalb der Luzia-Reben zu finden sind.

WEINBESCHREIBUNG:

Facettenreiches Aromaspektrum nach kleinen roten Beeren wie Wald- und Johannisbeeren aber auch Himbeeren und Kirschen, filigran blumig und kräutrig. Elegant im Trunk mit geschmeidigem Tanningerüst und einem feinem würz-fruchtigem langanhaltendem Finale.

TERROIR:

Tiefgründige Kalkschotterböden am Paulser Hochplateau (350-500 m).

ALTER DER REBEN: ca. 15-20 Jahre

JAHRGANG: 2024

LESEZEITRAUM: Mitte September

VINIFIKATION:

Einige Tage kalt mazeriert, dann langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltank und anschließende Reife im großen Holzfass und Tonneaux.

OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 5 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu Teiggerichten, leichtem Fleisch, Kitz- und Lammpezialitäten, Pilzen sowie hartem Käse

SERVIERTEMPERATUR: 16°-18°C

ALKOHOL: 13.5% vol.

GESAMTSÄURE: 5.3 g/l

RESTZUCKER: 0.3 g/l

