



## SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER "STRAHLER" DOC 2021

---



### ANBAUGEBIET

Zwei Grundparzellen am STROBLHOF und in der Lage SATTEL in der Gemeinde St. Michael Eppan gelegen. Meereshöhe: 450 – 520 m. Insgesamt 16.500 m<sup>2</sup>.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk - und Porphy Gestein vermischt einerseits, sowie kalkhaltige Schotterablagerungen andererseits.

### TRAUBENSORTE

Der „Strahler“ ist ein Traubengemisch, das in der Gemeinde Eppan und speziell am Stroblhof große Tradition hat, aber inzwischen seltener gepflanzt wird. Der Jahrgang 2021 setzt sich zu 90% aus der Sorte Weißburgunder und zu je 5% aus den Sorten Chardonnay und Pinot Grigio zusammen.

### HEKTAR – ERTRAG

65 Hektoliter

### MOSTGEWICHT

19,5 KNW – 90 Öchsle

### ALKOHOL

13,0 % Vol.

### GESAMTSÄURE

6,2 g/L

### RESTZUCKER

0,9 g/L

### AUSBAU

Lese zwischen dem 29. September und 3. Oktober. Vor der Mazeration und Pressung wurden die Trauben im natürlichen „Eiskeller“ abgekühlt. Zwanzig Tage kontrollierte Gärung und sechs Monate Lagerung auf den Feinhefen in Eichenfässern zu 20 Hl. Abgefüllt Ende April 2022.

### FLASCHENANZAHL

14.000 zu 0,75 Liter

### ERSTER PROD. JAHRGANG

1848



## ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC "STRAHLER" 2021

---



### ZONA DI PRODUZIONE

Due particelle locati sul STROBLHOF e nella zona SATTEL nel comune di Appiano – in tutto 16.500 mq. Altitudine: 450 – 520 metri s.l.m.

### TIPOLOGIO DEL TERRENO

Argilla rossa mista a calcare e porfido da un lato, e depositi di ghiaia calcarea dall'altro.

### VITIGNO

Lo „Strahler“ è un uvaggio che ha antica tradizione proprio nel comune di Appiano e in particolare sullo Stroblhof. L'annata 2021 è composta al 90% di Pinot Bianco, 5% di Chardonnay e 5% di Pinot Grigio.

### RESA PER ETTARO

65 ettolitri

### GRADAZIONE ZUCCHERINA

19,5 BABO

### ALCOOL

13,0% Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

6,2 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

0,9 g/L

### VINIFICAZIONE

Vendemmia tra il 29 settembre e il 3 ottobre. Prima della macerazione e pressatura, l'uva fu sottoposta a un raffreddamento in una caverna naturale nella roccia. Fermentazione in botti di rovere da 20 hl a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti negli stessi botti di rovere per sei mesi. Imbottigliamento a fine di aprile 2022.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

14.000 da 0,75 litri

### PRIMA ANNATA

1848



## SOUTH TYROLEAN PINOT BLANC "STRAHLER" DOC 2021

---



### ORIGIN

Two plots of land in the STROBLHOF and SATTEL estates with a total area of 16,500 m<sup>2</sup>. The estates are situated 450-520 metres above sea level in the municipality of San Michele/St. Michael, near Appiano/Eppan.

### TYPE OF SOIL

Red clay mixed with porphyry and limestone on one side, calcareous gravel deposits on the other.

### GRAPE VARIETY

The Strahler is a grape mixture with a long tradition in the area of Appiano/Eppan and at the Stroblhof in particular. The 2021 vintage is made up of 90% Pinot Blanc, 5% Chardonnay and 5% Pinot Gris.

### YIELD PER HECTARE

65 hectolitres

### MUST WEIGHT

19.50 BABO – 95 Oechsle

### ALCOHOL

13.0% Vol.

### TOTAL ACIDITY

6.2 g/L

### RESIDUAL SUGAR

0.9 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested between 29 September and 22 October and cooled in a natural ice house before the maceration and pressing. This was followed by twenty days of controlled fermentation and six months of ageing on fine yeasts in 20 hl oak barrels. The wine was bottled in end of April 2022.

### PRODUCTION VOLUME

14,000 bottles of 0.75-litre capacity

### FIRST VINTAGE

1848