

E G G E R
R A M E R
— S Ü D
T I R O L



**Erfrischend, knackig, saftig –
ein „alpiner“ Biss in den grünen Apfel.**

WEISSBURGUNDER DOC
ALPIN

C H A R A K T E R

Frische Apfel- und Birnenfrucht mit feinem Duftspiel und einer rassigen Säure, hellgelb, mit leichtem Apfelgeruch. Ein unverwechselbarer Südtiroler Gebietswein!

T R A U B E N S O R T E

Weißburgunder

A N B A U G E B I E T

Ausgesuchte Lagen in Frangart/Eppan-Bozen – 350m ü.d.M. Kalkhaltige Böden.

V I N I F I K A T I O N

Kaltmazeration der Trauben vor dem Abpressen, 80% Fermentation bei kontrollierter Temperatur und Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe. 20% Fermentation bei kontrollierter Temperatur und Ausbau in Tonneaux und Barriques auf der Feinhefe

W E I N L E S E

Ende August

A L T E R D E R R E B S T Ö C K E

4–12 Jahre

S P E I S E E M P F E H L U N G

Passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, Geflügel, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

WWW.EGGER-RAMER.COM