



# NIKLAS

WEINGUT



## KLASER

**Südtiroler Weißburgunder  
Riserva DOC - Salamander 2017**

Ein Wein mit Raffinesse. Das Ergebnis aus bestem Terroir, naturnahem Anbau und behutsamer Reife. Vielschichtig im Aroma und vollmundig. Goldgelb wie der Salamander.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: goldgelb

Geruch: ausgesprochen komplexes Aromabild mit Noten von rotem Apfel, Williamsbirne und Melone unterlegt von einer dezenten Holznote.

Geschmack: kräftig im Trunk mit ausgewogenem Körper, mineralisch-frischer Nachgeschmack.

### ALS SPEISEBEGLEITER

Unser Weißburgunder Riserva passt hervorragend zu kräftigen Vorspeisen, Tartar und hellen Fleisch- und Geflügelgerichten.

### AUSBAU

Nach der Mostgärung in 500 l Eichenfässern und der anschließenden Reifung auf der Gärhefe im Holz für 12 Monate erreicht der Wein eine erste feine Reife. Darauf folgen weitere 6 Monate Hefelagerung im Stahlfass. Das Zusammenspiel von bester Traubenqualität und dem langen Ausbau auf der Hefe ist der Garant für die gute Langlebigkeit unseres Weißburgunders.

### AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Weißburgunder, 30 Jahre.

Lage: Kardatsch, 550 m ü.d.M.

Boden: Kalkschotter

Anbau: Zapfenkordon; naturnaher integrierter Weinbau.

### SERVIERTEMPERATUR 12 - 14 °C

**TRINKREIFE** 5 Jahre

**ALKOHOL** 13,5 % vol

**SÄURE** 5,7 g/l

**RESTZUCKER** 0,5 g/l

