

A bissl wos Bsunders



Produzent	Thomas Pichler
Land/Gebiet	Italien/Südtirol
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Vernatsch (80%), Lagrein (20%)
Ausbau	9 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.1 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1500 Flaschen
Bewertung	Veronelli 2018: 2 Sterne
Preis CHF	21.00

Drei Wochen vor der Traubenernte schneidet Thomas Pichler die Äste, an denen die Trauben hängen, vom Hauptstock durch. Dadurch erreicht er eine leichte Antrocknung der Trauben, während Säure, Zucker und Extraktstoffe stärker konzentriert werden.

Der «A bissl wos Bsunders» besticht durch funkelnches Rubingranat mit leicht aufhellendem Rand. Intensive Nase mit Noten von saftigen Kirschen und mit einer feinen, delikaten Holznote. Eröffnet im Gaumen mit feinen würzigen Noten, danach viel Kirschenfrucht. Im Abgang elegant und saftig. Ein Wein, der zu Speck und Wurst, aber auch zu weissem Fleisch und mildem Käse passt. Und für alle, die es ein bisschen leichter mögen.