



## RISERVA MAZON Blauburgunder

Seine Farbe ist von tiefem Rubingranatrot, der Duft enthüllt die typischen Noten von Unterholz, Beeren und Sauerkirschen – reif, süß und verführerisch. Auf der Zunge entwickelt er sich warm, harmonisch, rund und facettenreich. Ein großer Wein von internationalem Niveau mit ausdrucksstarkem Körper, der sein großes Potential nach einer weiteren 2 jährigen Flaschenlagerung noch besser entfalten kann.

Der Blauburgunder wurde in Südtirol erstmals zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfolgreich kultiviert. Schon bald stellte sich heraus, dass die sanften Hügel und das besondere Mikroklima des Hochplateaus in Mazon die idealen Voraussetzungen bieten, um Blauburgunder von internationalem Format zu produzieren.

### HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

Vigna

### TRAUBENSORTE

Blauburgunder

### BODEN

Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden.

### VINIFIKATION UND REIFE

Die Trauben werden zu 75% entrappt, 25% gelangen intakt in den Gärtank. Die Gärung dauert ca. 10 Tage, während dieser Zeit wird der Most in ständigem Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Die Riserva lagert für ein Jahr im kleinen Holzfass, nach der Assemblage für weitere sechs Monate im großen Holzfass und anschließend für ein weiteres Jahr auf der Flasche.

### SERVIERTEMPERATUR

14° - 16° C

### SPEISEEMPFEHLUNG

Rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret.

### VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

