

VOM BERG 2021

Pinot Bianco Südtirol DOC

WEINGUT · TENUTA
ROHREGGER

Unser Pinot Bianco „Vom Berg“ gedeiht in einer einzigartigen Lage in Kurtatsch/Graun auf 820 m Meereshöhe, von welcher er auch seinen Namen hat. Der nach Süden gerichtete Weinberg mit tiefgründigen Kalkschotterböden, wird von Lehmzungen unterbrochen und hat einen sehr hohen Kalkanteil. Von den kalten Nordwinden geschützt wird er vom Mendelgebirge.

Die Sonneneinstrahlung in der Hanglage von 20-40% unterstützt die Rebstöcke und Trauben optimal beim Gedeihen und Reifen. Frische Fallwinde sorgen für hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die wiederum die Aromatik der Trauben, sowie die Gesundheit und die Reife bestens beeinflussen.

Der tiefgründige Kalkboden und die extreme Höhenlage für ein Weingut am Berg, verleihen dem Wein Eleganz, Mineralität und fruchtige Aromen. Durch den schonenden Ausbau im Holzfass (Tonneau) werden diese noch zusätzlich unterstrichen und geben unserem Pinot Bianco „Vom Berg“ Struktur und Langlebigkeit.



Traubensorte Pinot Bianco

Lage Graun bei Kurtatsch auf 820 m Meereshöhe

Böden Lehmige Kalkschotterböden



Hangausrichtung Süden, 20-40% Hangneigung

Anbausystem Spalier

Stockanzahl 9000 St/ha

Ertrag 49 hl/ha; 0,52 l/Stock

Flaschenanzahl 1571 à 0,75 l



Ausbau Weinlese per Hand am 18.10.2021.

Mazeration der nicht entrappten Trauben für 8

Stunden. Gärung mit kontrollierter Temperatur (18-

22°) und anschließender Ausbau für 9 Monate im

Holzfass (Tonneau) mit teilweisem Säureabbau.

Abfüllung im August. 6 Monate Flaschenlagerung.



Weinbeschreibung Strahlende, goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen elegant, frisch und mit knackiger Säure und langanhaltender Mineralität.



Glasempfehlung Burgund

Serviertemperatur 10 – 12 °C

