

# VOM BERG 2024

## Pinot Bianco Südtirol DOC

WEINGUT · TENUTA  
**ROHREGGER**

Unser Pinot Bianco „Vom Berg“ gedeiht in einem einzigartigen Weinberg in Kurtatsch/Graun auf ca. 820 m Meereshöhe. 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

**WEINBERG** Graun bei Kurtatsch auf ca. 820 m ü.d.M.

**BÖDEN** Lehmige Kalkschotterböden

**HANGAUSRICHTUNG** Süden, 20-40% Hangneigung



**ANBAUSYSTEM** Spalier

**GRÖSSE DER ANLAGE** 0,45 ha

**STOCKANZAHL** 9000 St/ha

**ERTRAG** 47 hl/ha; 0,52 l/Stock

**FLASCHENANZAHL** 2831 à 0,75 l



**AUSBAU** Weinlese per Hand am 07. und 14.10.2024.

Mazeration der nicht entrappten Trauben für 8 Stunden. Gärung mit kontrollierter Temperatur (18-22°) und anschließender Ausbau für 10 Monate im Holzfass (Tonneau) mit teilweisem Säureabbau. Abfüllung im Juli. 6 Monate Flaschenlagerung.



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



**GLASEMPFEHLUNG** Burgund

**SERVIERTEMPEMATUR** 10 – 12 °C

