

klosterhof

WEINGUT

WEISSBURGUNDER

ACAPELLA

Südtiroler DOC

Der Weißburgunder zählt zu unseren drei Leitsorten im Klosterhof. Dieser Wein gedeiht in unserer größten Lage Trifall, in direkter Nähe zum Klosterhof und in der Lage Barleit auf knapp 400 Metern.

Dieser Wein überzeugt durch seine Frische und Jugendlichkeit und entwickelt einen feinen Geschmack nach Apfel und Birne. Seine Mineralität und die feine Säurestruktur verdankt der Weißburgunder dem von erodiertem Muschelkalk geprägten Boden, aber auch der Erziehung am Spalier. Für die Frische und Eleganz sorgen die über 60 Jahre alten, noch auf Pergel erzogenen Stöcke: ein Erbe unserer Vorfahren, das wir mit Hingabe pflegen.

Die Handlese beginnt Anfang September und erstreckt sich über mehrere Lesedurchgänge auf bis zu zwei Wochen. Die Vergärung und der zehmonatige Ausbau auf der Vollhefe erfolgen im Toneaux. Dabei besteht die Hälfte der Fässer aus französischer Eiche, die andere aus einheimischer Akazie. Dieses Akazienholz wird von uns selbst im Montiggler Wald bei Kaltern geschlagen und die Fässer werden vom letzten Kalterer Fassbinder gefertigt.

Seinen Namen hat der „Acapella“ von der Edelrose erhalten, die am Beginn der Weißburgunder-Rebzeilen wächst. Mit ihrer spiralförmigen Blüte und dem besonders fruchtigen Aroma ist sie die passende Namenspatronin.



FAMILIE ANDERGASSEN

Klavenz 40 39052 Kaltern Südtirol Italien T +39 0471 961046 info@weingut-klosterhof.it www.klosterhof.it
MwSt. Nr. 00556930212 St. Nr. NDR SKR 60E28 B397R