



## Weingut Erbhof Pitsch am Bach

### Weinbrief Südtiroler Goldmuskateller Pitsch'n Pfiff Doc

#### **Anbaugebiet:**

an den Südwesthängen zwischen St. Justina und St. Magdalena auf trockenen Flussschotterablagerungen mit hohem Sand- und mittlerem Humusgehalt. Meereshöhe ca. 400 m, Hangneigung von 50 – 60 %.

#### **Erziehung und Anbau:**

Spalier in Querterrassierung; wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit als möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft.

Alter der Rebstöcke 10 Jahre.

#### **Kelterung und Ausbau:**

die handgelesenen Pfefferertrauben (Südtiroler Klon des Goldmuskatellers) werden entstielt und nach einer 24 stündigen Kaltmazeration gepresst. Der trubfreie Most erfährt eine langsame (ca. 30 Tage) und kühle (ca. 16 °C) Gärung. Auch die weitere Veredelung und Reifung erfolgt im Stahltank, wobei wir uns bewusst einfacher Kellertechniken bedienen (Belüftung, Sedimentation, Wärme- und Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten.

#### **Wein:**

sein frisches leuchtendes Gelb erinnert uns an die reifen Trauben kurz vor der Ernte. In der Nase besticht er durch seine außergewöhnlich würzige Muskatnote sowie exotische Fruchtaromen (Kiwi, Mango), während im Gaumen die feine Säure und die ausgewogene Struktur für einen bleibenden Eindruck beim Abgang sorgen. Erntemenge 50 dt/ha, Restzucker 2,5 g/l, Alkohol 14,5 %Vol. Verschluss mit Naturkork.

Erzeugerabfüllung.

**Speisebegleitung:** eignet sich ideal als Aperitif sowie zu leichten würzigen (z.B. Salbei) Vorspeisen (Spinatspätzle).

Serviertemperatur 10 – 12 °C.

**Allergenhinweis:** enthält Sulfite.

die raffinierte Besonderheit



WEINGUT - ERBHOF - PITSCH AM BACH des PAUL SCHWEIGKFOFLER  
ST. JUSTINASTR. 10 – 39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN

TEL.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78 weinverkauf@pitsch-am-bach.it - www.pitsch-am-bach.it