

Birgiasco

Birgiasco Bio Vegan

Lese 2017

Bianco Igt Weinberg Dolomiten Bio und Vegan

WARUM BIRGER?

Das Projekt Birger entsteht aus der Zusammenarbeit mit der norwegischen Illustratorengruppe Birger's Oter Utleie: aus einer ihrer Interpretationen des oberen Gardaseegebietes entstand das Packaging für die BioVegan Weine. Ein visueller Ausdruck, der über den Wein hinausgeht und der die Arbeit, Vitalität, Fröhlichkeit valorisiert, um uns in unserer Tradition zu repräsentieren, aber auch in der Innovation eines modernen Weinbaus, der dem natürlichen Lebensraum Wertschätzung schenkt.

Ihre Kunst ist das Zeichen einer mehrhändigen Komposition, die sich in improvisierten Kunstinstallationen und Performances zum Ausdruck bringt, in der die Trinkkultur ein grundlegendes Element des kreativen Wohlbefindens verkörpert.

www.birgersoterutleie.com

IM WEINBERG: EIGENSCHAFTEN DER REBFLÄCHE

Verwendete Rebsorte: Chardonnay und Müller Thurgau.

Erziehungform: Guyot.

Die Weingärten sind biologisch erzogen. Sie liegen in einem für den Weinbau und die oben genannten Rebsorten idealen Anbaubereich.

IM WEINKELLER: WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Vinifikation und Ausbau des Weins werden im Sinne des biologischen

Landbaus durchgeführt. Zudem werden keine Produkte tierischen Ursprungs verwendet.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft: recht intensiv, mit einer angenehmen aromatischen Note, insgesamt sehr elegant.

Geschmack: frisch und leicht aromatisch, harmonisch und gut zu trinken.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,25% Vol.

Restzucker: 1,04 g/l

Gesamtsäure: 5,55 g/l

pH: 3,34

Enthält Sulfite.

SERVIER- EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichneter Aperitif.

Passt gut zu Vorspeisen und schmackhaften ersten Gängen.

SERVIER- TEMPERATUR

10-12° C.

FORMATE

Bag in Box zu 3 l.

KONSERVIERUNGS- METHODE

An einem kühlen Ort fern von Wärmequellen aufbewahren.

Bereit zur Konsumierung, nicht zur Lagerung geeignet.



3 l

12,25% vol