

BLANC DI SIMON 2019

PRODUKTIONSZONE: Gemeinde Cormons,
Isonzo

TRAUBE: 100% Friulano

BEZEICHNUNG: DOC Friuli – BIO

FORMEN DER ZUCHT: Gujot Single auf alten
Reben.

KULTURBETRIEB: Anbau mit biodynamischer
Methode, gezielte Verdünnung, Entlaubung in der
Nähe von Clustern zur Erhaltung der Reben-
Gesundheit.

PRODUKTION: 16.000 Flaschen

GRADATION: 13,5% vol.

ERNTE: Ende September, manuelle Ernte in den
frühen Morgenstunden.

VINIFICAZIONE: Manuelle Auswahl der Trauben,
Weiches Pressen mit Vakuumpresse, Gärung mit
ausgewählten Hefen bei 18°C. Bis Ende Februar
in Edelstahlgefäßen. Dritte Mazeration für 20 Tage
und Trennung von der Schale.

GERUCHS- UND GESCHMACKSHINWEISE:
Blaugold-Weißwein mit grünlich geprägten
Reflexen. Sein angenehmer und zarter Duft
erinnert an tropische Blumen und Früchte. Voller
Geschmack, harmonisch, mit anhaltendem
aromatischen Nachgeschmack.

SERVICETEMPERATUR: 10° – 12° C

PAARUNGEN: Wurst- / Schinkenvorspeise und
erste Gänge.



Doris +43 664 4493569
Günter +43 664 3267419
www.derweinhauer.at

