



## BLAUBURGUNDER RISERVA “ÆGIS”

**Weingut:** das Weingut Kollerhof befindet sich im klassischen, renommierten Weinbaugebiet Mazon auf ca. 500 Metern Meereshöhe im südlichsten Teil Südtirols inmitten seiner Blauburgunder Anbauflächen. Die besondere Bodenbeschaffenheit setzt sich aus einer Vielfalt an Mineralien, aus kalkreichen Sedimentgesteinen, Schluffsteinen und Dolomit zusammen. Zur hohen Qualität des Weines tragen unter anderem die beachtlichen Temperaturschwankungen auf dem Westhang des Mittelgebirges bei.

**Vinifikation:** bereits im Weinberg wird der Ertrag reduziert und nach strengen Kriterien gelesen, entrappt und im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur mit einem Teil nicht entrappten Trauben vergoren. Der junge Wein wird dann in neuen Barrique-Fässern ausgebaut und in diesen für 18 Monate gelagert. Für weitere 6 Monate bis zu seiner Abfüllung verbleibt der Wein dann in Edelstahltanks. Die Flaschen des Blauburgunder Riserva werden dann nochmals für ein Jahr zum Ruhen gelagert, bis er nun endlich trinkreif ist.

**Der Wein:** Seine Farbe ist granat-rubinrot, in der Nase erinnert er an reife, süße Beeren und Kirschen. Im Gaumen entwickelt er eine elegante Struktur mit harmonischer, runder Fülle, Frucht und ausgewogener Säure.

**Empfehlung:** Der Blauburgunder Riserva passt zu allen anspruchsvollen Gerichten, allerdings sollte die Flasche ein bis zwei Stunden bevor sie kredenzt wird geöffnet werden, damit der edle Wein sein Bouquet voll entfalten kann.

**Trinktemperatur:** 16°/18°

