



ALEXS
BURGENLAND

WHAT THE HELL

Significato: Per bianco premium intendiamo vini come WTH. L'uva più matura del Pinot Bianco, quattro anni in botte, tanta pazienza e una pepata di Sauvignon blanc; mineralità e complessità in purezza e il tutto non filtrato in bottiglia, rigorosamente limitato. Era da molto tempo che cercavamo un vino come questo. Con il Weissburgunder Reserve 2015 ne abbiamo „trovato“ uno in cantina.

Territorio: 75% Pinot Bianco del Holzacker 2015 & 25% Sauvignon blanc del Steingarten 2018.

Terreno: verde tutto l'anno. Multistrato e profondo; agilla, ghiaia e terra nera.

Vinificazione: Raccolto a mano nella terza settimana di settembre, bello e tardivo, in modo che il Pinot potesse sviluppare tutti i suoi aromi e il Sauvignon blanc perdesse le sue caratteristiche verdi e andasse in direzione esotica. Strofinato delicatamente, nel nostro vecchio torchio vinario, sensibilmente spremuto, in modo che si possa trovare molto carattere nel mosto della pressa e il tutto fermentato in un piccolo serbatoio di acciaio. Conservato in un barile di Borgogna, per quasi 4 anni e a batonnage costante. Riempito senza filtro nel settembre 2019. 400 bottiglie/ edizione limitata.

Vino: Un vero e proprio cocktail di pere mature, nespole, uva spina del Capo, albicocche e ananas maturi. Si alza completamente al palato e lascia salire esattamente questi aromi in gola. Davvero molta mineralità, una lunghezza infinita. Non dovrebbe mancare in nessuna cantina, un monumento all'eternità.
1,0 g/l red. Zuccheri, 5,2 g/l Acidità, 14,5 % Alcool

Conservazione: con una buona conservazione fino al 2029, probabilmente più a lungo.

Consigli : Non ha bisogno di alcun accompagnamento, ci penserà lui ad accompagnarvi in ogni momento romantico in due o in compagnia di buoni amici.

GRANDE VINO- NON CHIEDO DI PIÙ - NE VOGLIO ANCORA