



PACHER HOF

PRIVATE CUVÉE 2014 ANDREAS HUBER

Denominazione: Vigneti delle dolomiti, IGT

Vitigno: Riesling, Kerner, Sylvaner

Origine: Novacella / Valle Isarco

Altitudine: tra 600 e 820m s.l.m.

Caratteristica: la Private Cuvée è un vino dal colore giallo tenue con riflessi verdi. Una peculiarità è sicuramente il suo bouquet complesso e variopinto con note di sambuco e delicati petali di rosa; al palato risulta gradevolmente sapido. Il vino è intenso, compatto e presenta al contempo una struttura ben bilanciata

Abbinamenti consigliati: la Cuvée mostra tutto il suo fascino e la sua versatilità in abbinamento a diversi tipi di pietanze; ciò si deve alle caratteristiche delle tre varietà assemblate nel vino. Eccellente l'accostamento della Private Cuvée con piatti a base di pesce e crostacei

Terreno: terreni morenici sabbiosi-argillosi

Clima: microclima caldo con alti sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte

Epoca della Vendemmia: a rispetto del loro livello di maturazione a mano / settembre - ottobre

Sistema di allevamento: guyot

Vinificazione: Riesling e Kerner in cisterne d'acciaio e Sylvaner in grandi botti di legno. Dopo sei mesi di affinamento, le singole varietà vengono assemblate e poi imbottigliate

Temperatura di servizio: 8-10° C

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13.5 % vol

Acidità: 7 g/l

Zuccheri residui: 4.8 g/l

Estratto secco netto: 29.5 g/l

