



URS HAUSER BOURRÉE 2022

100% Bianco de Merlot | Ticino D.O.C

Die Trauben für diesen Wein werden im Keller abgebeert und bei 0,3-1,8 bar schonend gepresst. In den ersten 20 Stunden vor der Gärung wird der Traubensaft einem Klärungs- und Schönungsprozess unterzogen. Die Gärung erfolgt in geschlossenen Stahltanks bei einer konstanten Temperatur unter 18° und dauert bis zu 4 Wochen. Anschließend wird der Wein 7 Monate lang in Stahltanks ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird je nach Jahrgang teilweise oder vollständig durchgeführt. Der "Bourrée" wird vor der Flaschenabfüllung gefiltert. Der Alkoholgehalt liegt je nach Jahrgang zwischen 12,5% und 13%. Bevor der Wein in den Verkauf kommt, bleibt er 6 Monate oder länger bei konstanter Temperatur in der Flasche. Qualität DOC | Denominazione di Origine Controllata Rebsorten Merlot 100%ig Trinktemperatur 12°C Trinkreife von 2022 bis 2027

Tasting notes

Color

Intensives Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen.

Aroma

Feines, seidiges Bouquet, gelbe Früchte, Birnen mit einer leichten Kreidenote.

Taste

Am Gaumen fein und säuerlich zugleich. Die zarte Fruchtnote wird harmonisch durch eine schöne Säure ausgeglichen.

Finish

Der Abgang ist sanft mit einer angenehmen Säure und wunderbarer Aromatik ausbalanciert.