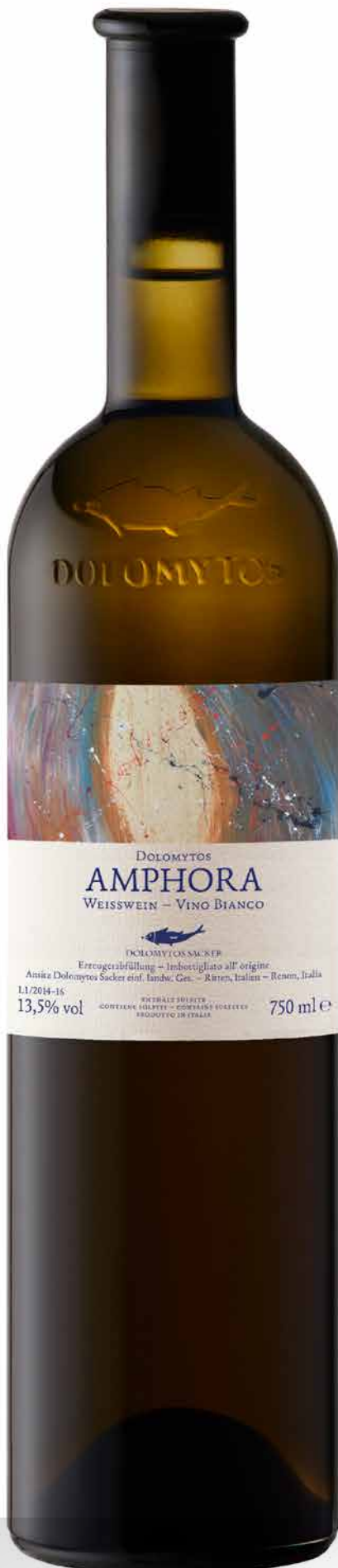




DOLOMYTOS SACKER



DOLOMYTOS AMPHORA

PRODUZENT:

Ansitz Dolomytos Sacker einfache landwirtschaftliche Gesellschaft, Eicheleweg 18, 39054 Unterinn am Ritten, Südtirol

REBSORTEN:

Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Sauvignier Gris, Riesling, Ruländer (Pinot-Grigio), 25 % Weißburgunder und viele verschiedene andere Sorten wie Assyrtiko, Petit Manseng etc.

ANBAUGEBIET:

Unterinn am Ritten, 500 Meter Meereshöhe, steile nach Süden ausgerichtete Hanglage auf verwitterten Porphyrböden.

AUSBAU:

Dieser auf wenige Falschen limitierte Wein wird in der Amphore (ca. 250 Liter) auf der Schale vergoren. Abzug des Weines nach 8 bis 9 Monaten. Der Wein wird noch 2 bis 3 Jahre in Cigarillos bis zur Abfüllung gereift. Keine Klärung oder Filtrierung des Weines.

LAGERFÄHIGKEIT:

Mindestens 15 Jahre

ALKOHOL:

13,5 Vol. %

DURCHSCHN. JAHRESPRODUKTION:

700 Flaschen