



SEPPi

WeinGut



setaria 2016

Südtiroler Weißer Burgunder

Erster Jahrgang
Rebsorte: Weißer Burgunder
Flaschenanzahl: 1600

Verkostungsnotizen:

goldgelb mit grünen Reflexen
nussig im Ansatz, dann fruchtig mineralisch nach Quitten und Kalkstein,
saftig und dicht am Gaumen mit salzig mineralischem Abgang

Lage und Boden:

Einzellage: Panigl
520 m Meereshöhe
Ausrichtung nach Südosten
leichte Hangneigung
humoser, lehmiger Sand- und
Moränenboden

Vinifizierung:

15h Maischekontakt
Spontangärung im großen Holzfass
8 Monate auf der Hefe im Eichenfass
Abfüllung im Juni 2017

Analytische Daten:

Alkohol: 13,5 % Vol
Restzucker: 2,1 g/l
Säure: 6,2 g/l

Anbau:

biodynamische Wirtschaftsweise
sanfter Rebschnitt
Bodenbearbeitung und Einsaaten
Einsatz von Tees und biodynamischen
Präparaten zur Pflanzenstärkung
viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt
sorgfältige Lese: Anfang September

Zum Namen setaria

Diese Einzellage hat den Riegelnamen Panigl. Der Name „Panigl“ taucht in der Dorfgeschichte erstmals Mitte des 13. Jahrhunderts auf. Er deutet wahrscheinlich darauf hin, dass diese Gegend als Hirseacker (Hirse = lat. panicum) verwendet wurde und mit Borstenhirse (lat. setaria) bepflanzt war.



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia, operatore controllato
BZ-00744-AB

Werner Seppi | Preystraße 18 A | 39052 Kaltern, Südtirol
+39 335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine