



# Quibia Weißwein

Diese einzigartige Cuvée wird aus **einheimischen Rebsorten** hergestellt. Die Gärung durch weinbergseigene Hefen und die Hefesatzlagerung ergeben einen eleganten, frischen und sortentypischen Wein.

## Weinbereitung

12-stündige Kühlung der Trauben. Anschließend doppelte Selektion, zunächst am Sortiertisch und anschließend mittels optischer Technologie (Begutachtung Beere für Beere, um nur die allerbesten Früchte weiterzuverarbeiten). Kurze Mazeration von Giró Ros und Premsal, die danach sehr sanft gekeltert werden. Umfüllung des Mosts in Edelstahltanks, wo bei 17 °C die alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen eingeleitet wird, welche die Typizität stärken.

Da die zwei Rebsorten unterschiedliche Reifezeiten haben, werden sie getrennt verarbeitet. Der Verschnitt erfolgt erst nach einer 3-monatigen Hefesatzlagerung.

## Ausbau

Gärung und 3-monatige Hefesatzlagerung in 7.000-Liter-Edelstahltanks.

### Rebsorten

20 % Premsal Blanc  
80 % Giró Ros

### Niederschlag

400-450mm

### Weinlese

Handlese mit kleinen 10-kg-Kisten; die Lese beginnt mit der Rebsorte Giró Ros Ende August, gefolgt von den Premsal-Trauben Anfang September.

### Reberziehung

Traditionelle Gobelet-Erziehung

### Alkoholgehalt\*

11,5% Vol.

### Gesamtsäure\*

5,7 g/L

### pH-Wert\*

3,26

\*Dieser Wert kann je nach Jahrgang variieren.