



Pinot Noir Riserva

Südtirol DOC 2016

Rebsorte:	100 % Blauburgunder, Rebstöcke bis 15 Jahre, verschiedene Klone		
Erziehung:	Guyot		
Ertrag pro Hektar:	5.000 kg		
Serviertemperatur:	16 – 18 ° C		
Analysedaten:			
Vol % Alkohol	13,5	Gesamtsäure g/l	4,8
ph	3,6	Zucker g/l	2,0

Vinifikation:

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Ende September 2015, die Trauben werden entrappt und im offenen Eichenholzbottich spontan vergoren, 3 Wochen Maischestandzeit, biologischer Säureabbau im Frühjahr des Folgejahres, Ausbau auf der Feinhefe im Tonneau für 18 Monaten, Flaschenreife für 6 Monate.

Verkostungsnotiz:

Satte rubinrote Farbe, elegantes reifes Bouquet nach Kirschen und Waldfrüchten, dicht und fruchtig im Geschmack, am Gaumen elegant mit weich-geschmeidigen Tanninen, strukturiert und gute Länge. Der Wein hat ein hohes Alterungspotential.

Speisenempfehlung:

Gerichte von Kaninchen und Lamm, diverse Wildgerichte, guter Begleiter für Pasta und kräftige italienische Gerichte, passend auch für milde gereifte Käse.

Prämierungen:

2014:	90 Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18,
	89 Punkte	Tastings.com 2017
2015:	2 Gläser	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia
	91 Punkte	Falstaff Wein Guide 2018/19

