

Puntay

PINOT NERO RISERVA 2018

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Blauburgunder

LAGE UND BODEN: Die Weinberge befinden sich auf ca. 400-500 m über dem Meeresspiegel auf eher sandigem Boden mit ausgezeichnetem Kalkskelett und tiefen Kiesschichten.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 45 hl/ha

AUSBAU: Traditionelle Gärung mit vorausgehender Kaltmazeration, teilweise Verwendung ganzer Trauben; anschließender Ausbau in Barriquefässern, Stahltank und Clayver für 15 Monate.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 14,0 %, Gesamtsäure: 4,8 g/l, Restzucker: 1,5 g/l

TRINKREIFE: 1-10 Jahre

DEGUSTATION: Helles Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. Typisches Blauburgunder Bouquet mit feinem Aroma von Kirsche und einem leichten Hauch von Vanille. Eleganter Wein mit guter Struktur, lebendigen Tanninen mit schönem Nachhall im Abgang.

BEGLEITIDEEN: Passt sehr gut zu Fleischgerichten, Braten und Wild. Aber auch zu Fisch und Schalentieren.

SERVIERTEMPERATUR: 13 – 16 °C

Enthält Sulfite

