

Pinot Nero Vigna Maso Reiner

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Pinot Nero/ Blauburgunder
Anbaugebiet:	Maso Reiner, in Buchholz bei Salurn
Höhenlage:	350 - 400 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Tonhaltige, skelettreiche Kalkböden mit gutem Humusgehalt
Reberziehungssystem:	Spalier mit Guyot - Schnitt
Pflanzdichten:	circa 6.000 Rebstöcke pro Hektar
Erntetermin:	Mitte/Ende September
Alkoholgehalt:	13,50 % vol.
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
Empfohlenes glas:	Bauchiges Glas mit ausladendem Rand (Burgunderglas)
Lagerfähigkeit:	5 - 6 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

Rotweinbereitung mit Gärung auf der Maische bei steigender Gärtemperatur bis zum Erreichen von 25 - 27 °C. Die niedrigen Anfangstemperaturen ermöglichen die Extraktion der für sortentypischen Farbkomponenten und deren Stabilisierung mit den Gerbstoffen der Trauben. Nach Beendigung der Gärung wird der junge Wein circa 12-15 Monate, teils im großen Holzfaß, teils im Barrique ausgebaut.

Organoleptische eigenschaften

Rubinrote Farbe; feiner, rebsortentypischer Duft mit Noten von Waldbeeren, Kirsche und Anklängen an Vanille und Tabak. Der Geschmack ist trocken, geschmeidig und klingt anhaltend, im Abgang leicht würzig, nach.

Gastronomische empfehlungen

Federwild, Schmor- und Grillbraten von rotem Fleisch, deftige Eintöpfe, mittelgereifte Käsesorten und geräucherte Wurstwaren.

