



KETTMEIR

# PINOT NERO BLAUBURGUNDER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE  
Blauburgunder



ALKOHOLGEHALT  
13,50 % vol.



ANBAUGEBIET  
Mittlere Hügellagen in Kaltern



SERVIERTEMPERATUR  
16 - 18 °C



HÖHENLAGE  
Süd / Südwesten, in Höhen  
zwischen 450 und 600 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS  
Ausladender Kelch



BODENTYP  
Vorwiegend kalkige, tendenziell  
lockere und skelettreiche Böden  
mit gutem Humusgehalt



LAGERFÄHIGKEIT  
5 / 6 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM  
Spalier mit Guyotschnitt



PFLANZDICHTHE  
Spalier 4.500 - 6.000 Stöcke pro  
Hektar



KARTON  
6 Flaschen



ERNTETERMIN  
Mitte / Ende September



FORMAT  
75 cl

## WEINBEREITUNG

Maischegärung bei anfänglichen 12 - 13 °C, mit progressiver Erwärmung bis auf 25 - 27 °C zum Ende der Gärung. Die zu Beginn der alkoholischen Gärung niedrigen Temperaturen gewährleisteten die Extraktion der sortentypischen Farbstoffe und ihre Bindung mit den Tanninen. Nach abgeschlossener Gärung wird der Jungwein einige Monate im großen Holzfass ausgebaut.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sortentypisches Rubinrot; elegantes Bouquet mit Noten von roten Früchten. Am Gaumen verführerisch weich, finessenreiches Finale von ausgeprägter Länge.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

Mit Speck gewürzte Vorspeisen, Hauptgerichte mit rotem Fleisch sowie Käse mittlerer Reifung.