



KETTMEIR

PINOT NERO VIGNA MASO REINER

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC RISERVA



REBSORTE
Blauburgunder



ALKOHOLGEHALT
13,50 % vol.



ANBAUGEBIET
Maso Reiner, in Buchholz
bei Salurn



SERVIERTEMPERATUR
16 - 18 °C



HÖHENLAGE
350 - 400 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Bauchiges Glas mit ausladendem
Rand (Burgunderglas)



BODENTYP
Tonhaltige, skelettreiche Kalkböden
mit gutem Humusgehalt



LAGERFÄHIGKEIT
5 / 8 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Spalier mit Guyot - Schnitt



PFLANZDICHTHE
circa 6.000 Rebstöcke pro Hektar



KARTON
6 Flaschen



ERNTETERMIN
Mitte / Ende September



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Rotweinbereitung mit Gärung auf der Maische bei steigender Gärtemperatur bis zum Erreichen von 25 - 27 °C. Die niedrigen Anfangstemperaturen ermöglichen die Extraktion der sortentypischen Farbkomponenten und deren Stabilisierung mit den Gerbstoffen der Trauben. Nach Beendigung der Gärung wird der junge Wein circa 15 - 18 Monate, teils im großen Holzfass, teils im Barrique ausgebaut.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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