

Südtiroler DOC Pinot Noir „SCHWARZE MADONNA 2015“



Rebsorte: 100% Blauburgunder französischer Klone

Lage: „Panigl“, „Barleit“ und „Trifall“ – Hänge mit südöstlicher Ausrichtung auf 400 – 450 Höhenmetern

Boden: lehmiger Sandboden

Ernte: Verschiedene Lesedurchgänge zwischen Mitte und Ende September

Tischselektion: Die von Hand gelesenen Trauben werden von den Stielen getrennt und kommen anschließend auf einen Rütteltisch, wo die Beeren nochmals von Hand ausgesucht werden. Nur die besten Beeren werden für die Maischegärung verwendet.

Vinifikation: Kaltmazeration und Spontangärung in Holzfässer und anschließend biologischer Säureabbau im Barrique

Lagerung: 12 Monate in französischen Barrique zu 30% neues Holz

Abfüllung: November des folgenden Jahres, 12 Monate Flaschenlagerung vor dem Verkauf

Charakter: Er besticht durch seine tiefe kirschrote Farbe. Aromen nach frischen Waldfrüchten, harmonisch eingebundene Holznoten und Eleganz zeichnen diesen Blauburgunder aus.

Empfehlung: Dieser Blauburgunder eignet sich besonders gut zu Rindstatar sowie kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 15 – 17 °C