



PINOT NOIR Röhüt

Rebsorte: Pinot Noir/Blauburgunder – Südtiroler DOC

Herkunft: Dieser Pinot Noir gedeiht in gepflegten Weinbergen in der näheren Umgebung des Weinguts auf einer Höhe von 450 m.ü.d.M. Diese Hügel mit besonderen Konglomeratböden aus Lehm-, Kalk- und Porphyry und das sehr geeignete Mikroklima bilden die idealen Voraussetzungen um einen Pinot Noir von hochwertigster Güte zu produzieren.

Hektarertrag: 50 hl

Vinifikation: Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 26 - 28° C für ungefähr 7 Tage vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die wertvolle Fruchtigkeit des Weines wird betont. Nach zwei schonenden Abzügen lagern 70% dieses Blauburgunders über 12 Monate lang im großen französischen Eichenholzfass, der Rest wird in gebrauchten Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgen die Abfüllung und eine weitere Verfeinerung über einen Zeitraum von 6 Monaten in der Flasche, bis der Wein schließlich für den Verkauf freigegeben wird.

Charakteristische Eigenschaften: Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem, fruchtigen Charakter.

Farbe:	rubin- bis granatrot
Geruch:	typisch nach Beeren und Sauerkirsche, reif und verführerisch
Geschmack:	harmonisch, weich, körperreich mit reicher Frucht

Speisempfehlung: rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Lagerfähigkeit: 6 - 8 Jahre