

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA



Trattmann Mazon Pinot Noir Riserva

KLASSIFIZIERUNG

Südtirol DOC

WEINBERGE UND LAGEN

An den sonnigen Hängen von Mazon oberhalb von Neumarkt in einer Höhe von 400 m ü.d.M. mit Südwest-Ausrichtung bewirtschaftet die Familie Holz knecht den Trattmann-Hof. Der Ton- und Kalkboden ist ideal für den Blauburgunder und verleiht ihm samtige Weichheit und eine elegante Struktur.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mit Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt wo die Gärung stattfindet (18-20 Tage). Nach dem Säureabbau erfolgt eine 15 Monate lange Reifung im kleinen und großen Holzfass (12 Hl.) Der Wein wird für weitere 8 Monate in der Flasche gelagert.

WEINPORTRAIT

Rubinrote Farbe mit leicht granatfarbenen Nuancen, intensiver und komplexer Geruch mit Anklängen nach reifem Obst, Süß- und Sauerkirsche. Weicher und delikater Geschmack. „Weiniger“ Wein mit fruchtigen Tanninen, mit guter Struktur und langem Abgang. Passt hervorragend zu allen Gängen. Besonders geeignet für Braten, Wild und pikanten Käse.

Weinbauzone	Mazon
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur (°C)	14-16
Ertrag pro ha (hl)	46
Lagerfähigkeit (Jahre)	10