



PFITSCHER



PINOT NERO

„Fuchsleiten“

TRAUBENSORTE: Pinot Nero.

BESCHREIBUNG: Der intensive Duft nach roten und dunklen Beeren sowie nach Veilchen ist typisch für unser Anbaugebiet in der Einzellage „Fuchsleiten“ in Montan, das als eines der geeignetsten für diese Rebsorte gilt. Im Mund entfaltet sich dieser Rotwein harmonisch, vollmundig und anhaltend. Im Glas schimmert der Wein in einem schönen Dunkel- bis Rubinrot.

VINIFIKATION: Die Gärung erfolgt für 10 Tage im Edelstahlfass mit kontinuierlicher Umwälzung des Tresterhutes bei einer kontrollierten Gärtemperatur. Während des Ausbaus im Eichen- und Stahlfass verfeinern sich Geschmack und Aroma.

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu weißem und rotem Fleisch, Wild und Käse.

LAGE: „Fuchsleiten“ in Montan auf 450 m Meereshöhe.

FÜLLMENGE: 0,75 l

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C