

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Vigna Ganger

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA




Vigna Ganger

PINOT NOIR RISERVA

2012

—••• MAZON •••—

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

An aerial photograph of a vineyard in a valley. The vineyard is divided into numerous rectangular plots, some of which are terraced. A central cluster of buildings, including a church with a white steeple, is surrounded by vineyards. A winding road or path is visible, and a river or stream flows through the lower part of the image. A white outline highlights a specific section of the vineyard in the upper right quadrant. The overall scene is lush and green, with some autumnal colors starting to appear.

Die Monopollage Ganger

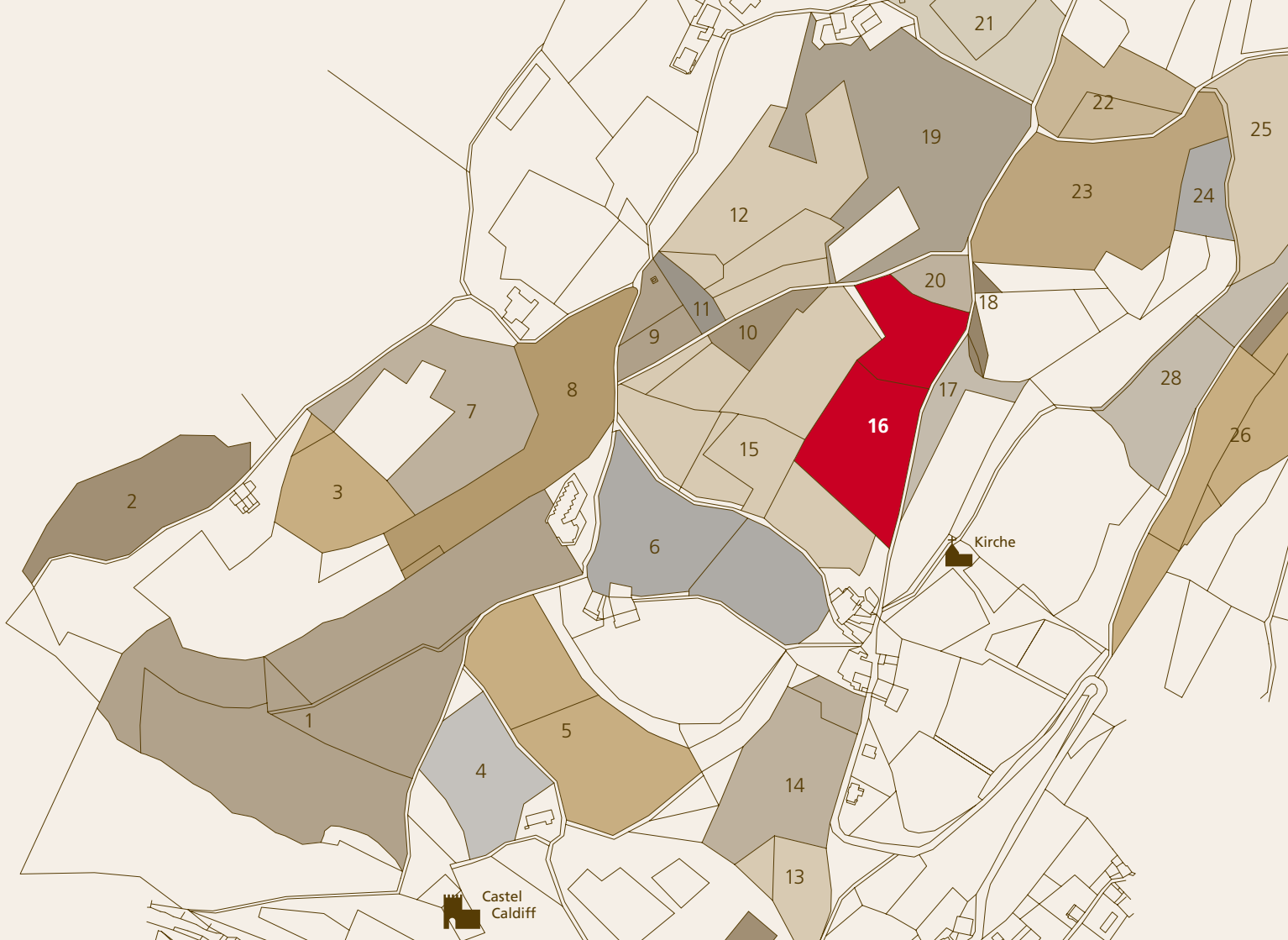
Der Pinot Noir wird in Südtirol seit Beginn des 19. Jahrhunderts angebaut und gilt als einer der elegantesten, zugleich aber auch anspruchsvollsten Rotweine. Selbst für erfahrenste Winzer ist er eine echte Herausforderung. Unsere besten Lagen für Pinot Noir befinden sich auf einer Anbaufläche von rund 10 Hektar in Mazon.

Seit 2008 waren wir auf der Suche nach einer Lage, die sich für die Produktion von Pinot Noir in besonderem Maße eignet. Einer Einzellage, in der sich die Sorte bestmöglich entfalten kann und die Eigenheiten des Terroirs widerspiegelt: die Geologie der Böden, das Mikroklima und ihre Geschichte. Jahrelange, aufwändige Recherchen und unzählige Tests mittels Ausbau kleinster Weinmengen haben uns schließlich zur idealen Lage geführt, der Monopollage Ganger.

Sie liegt in Mazon, auf einer Meereshöhe von 360 bis 380 Metern in südwestlicher Ausrichtung, mit einer Neigung von 3–5 % und zeichnet sich durch ein einzigartiges Mikroklima und tiefgründige Ton- und Kalkböden aus. Es ist der Entstehungsort des Pinot Noir Riserva Vigna Ganger: ein Wein, so einzigartig und unvergleichlich, wie die Lage, der er entstammt.

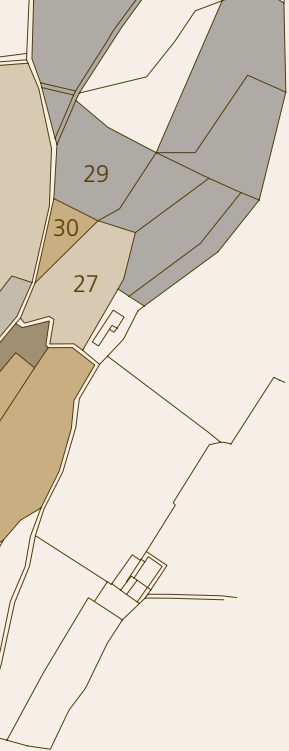
Gerhard Kofler,
Kellermeister der Kellerei Giran





Castel
Caldifff

Kirche



HISTORISCHE WEINBERGSNAMEN VON MAZON (SÜDTIROLER UNTERLAND)

1	Egens	11	Leithen	21	Raut
2	Praun	12	Lochwiese	22	Eichwiesel
3	Welzen	13	Titschen	23	Roccolo
4	Auf dem Bichl	14	Lay	24	Prozeßackerl
5	Langfeld	15	Scheibenwiese	25	Poker
6	Cis	16	Ganger	26	Mandln
7	Herbsthöfl	17	Ebnet	27	Reilacker
8	Lederwiese	18	Paggen	28	Teniger
9	Prantay	19	Hauswiese	29	Kreuzl
10	Prindlwiss	20	Hagglstück	30	Keilackerl

Quelle: Peter Dipoli und Michela Carlotto, Mazon und sein Blauburgunder, Arkadia Edition

INFORMATIONEN ZUR MONOPOLLAGE „GANGER“

Mikrozone: Mazon

Parzellen: 442 + 443

Fläche: 1,6 ha

Meereshöhe: 360–380 m.ü.d.M.

Ausrichtung: Süd-West

Boden: Tiefgründiger Ton- und Kalkboden

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Pflanzen: Pinot Noir Clone 777

Mikroklima: Ab April bis zur Lese
rund 1.300 Sonnenstunden und
Niederschlagsmengen von 475 mm

Neigung: 3–5 %

Anbaumethode: Guyot

Abstand zwischen den Pflanzen:

2,00 m × 0,70 m

Bepflanzungsdichte:

6.400 Reben pro Hektar

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA

Vigna Ganger
RISERVA

Vigna Ganger

PINOT NOIR RISERVA

DOC Bezeichnung: Südtirol Riserva

Sorte: Pinot Noir

Aktueller Jahrgang: 2012

Erster Jahrgang: 2012

Ernte: 21.09.2012

Ertrag: 28 hl/ha

Gesamtproduktion: 2.186 Flaschen

VINIFIZIERUNG

Die vollreifen Trauben wurden Ende September von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entrappen wurde die Maische durch Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfand (20 Tage). Nach dem Säureabbau erfolgte eine 20 Monate lange Reifung im Barrique. Der Wein wurde für weitere 18 Monate in der Flasche gelagert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Intensives Rubinrot.

Duft: Aromen von reifen Früchten, Kirschen und Sauerkirschen, Waldfrüchten, Himbeeren und einer leichten Marzipannote.

Geschmack: Elegant und raffiniert, sehr eindringlich, mit guter Säure und Würze. Weist eine filigrane und zugleich komplexe Struktur auf sowie weiche und ausgewogene Tannine.

Speiseempfehlungen: Begleitet mit Eleganz Hauptgerichte auf Basis von rotem Fleisch, Gebratenem und Wild. Lässt sich auch zu gereiftem Käse genießen.

Lagerfähigkeit: 15–20 Jahre

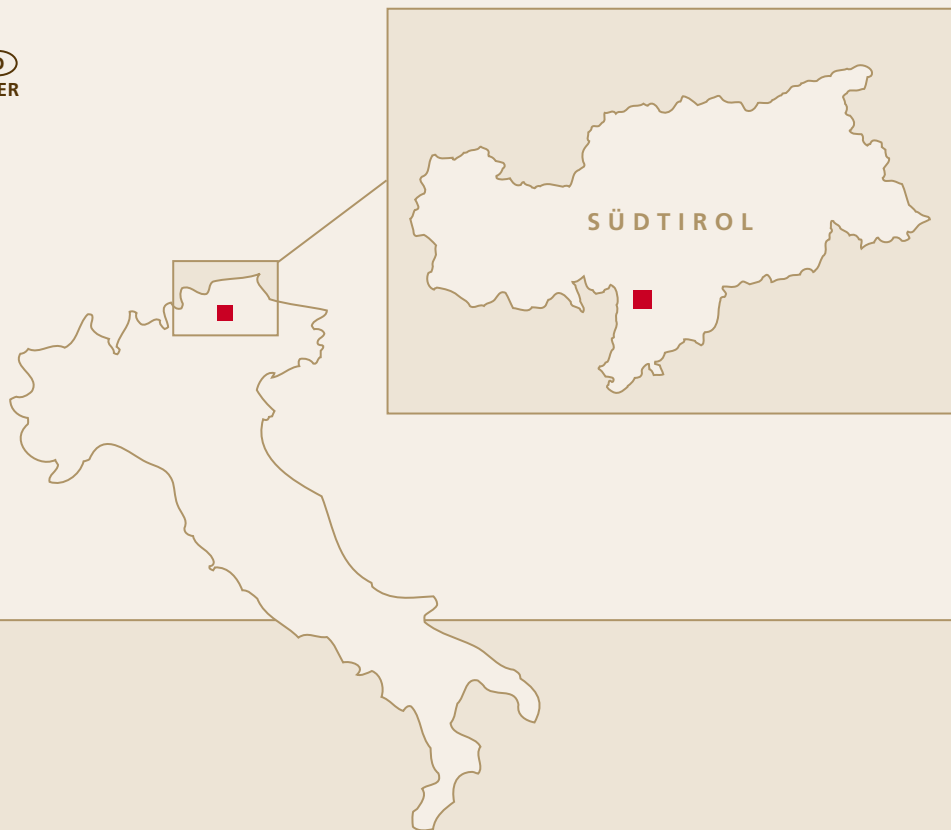
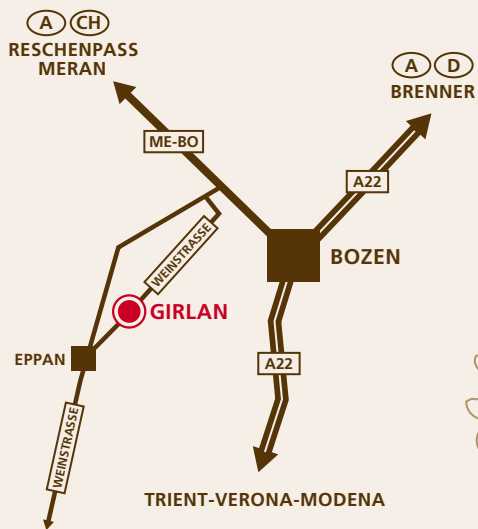
Serviertemperatur: 14–15 °C

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,65 %

Restzucker: 2,1 g/l

Säure: 5,7 g/l – 3,45 pH



KELLEREI GIRLAN

St. Martin Strasse 24

39057 Girlan (BZ)

Südtirol – Italien

T +39 0471 662 403

F +39 0471 662 654

info@girlan.it · www.girlan.it



www.facebook.com/CantinaGirlan

WWW.GIRLAN.IT