



## PIPA

Der Pipa ist der Exot in unserem Sortiment. Pipa ist ein Likörwein – vino liquoroso, der sich am Portwein inspiriert. Dieser erste Südtiroler „Portwein“ wird aus Lagreintrauben vinifiziert und ist ein langlebiger und komplexer Dessertwein, der nach dem Vorbild eines Vintage-Ruby produziert wird. Der Name „Pipa“ stammt von den typischen Eichenfässern in denen der Portwein in Portugal gelagert wird.

*„Nach einer Reise ins Dourotal in Portugal wollte ich mich selbst an einem Portwein versuchen: ich wollte die typischen Kirschnoten des Lagrein in der Gärung einfangen und konservieren. Nach mehreren Experimenten konnte ich das Verfahren verfeinern und perfektionieren.“*

*Franz Gojer*

### LAGE

Auer: Steiniger Schwemmboden der Etsch. Der warme Porphyrit ist ideal für die Rebsorte. Guyoterziehung mit 5000 Reben pro Hektar.

### VINIFIZIERUNG

Handlese und schonende Verarbeitung. Kaltmazeration und Gärung im offenen Eichenholzbottich mit leichter Toastung. Intensive Extraktion durch andauernendes Eintauchen des Tresterhutes in den Most. Zugabe von Weinbrand zum gärenden Most, um die Hefen abzutöten und die Gärung zu stoppen. Ausbau im Pipa-Eichenfass für 6 Monate. Abfüllung und Lagerung auf der Flasche.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensives Granatrot mit violetten Nuancen. Duftet herrlich und intensiv nach vollreifen Kirschen und Waldbeeren. Im Mund gehaltvoll und fein. Der kräftige Gerbstoff und die saftige Säure wirken als idealer Gegenspieler zur Süße und formen so ein komplexes Geschmacksbild. Der lange, fruchtige Abgang schmeichelt dem Gaumen.

DER IDEALE PARTNER FÜR Schokoladedesserts jeglicher Art. Je intensiver und edler die Schokolade, desto besser die Kombination.

