

Höfe-Linie

SÜDTIROL **PINOT NOIR** *Vigna HASELHOF*

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Controllata

REBSORTE: Blauburgunder (pinot noir)

WEINBERG: Weingut Haselhof in Schreckbichl (500m) bei Girlan. Kalkhaltige, sandige Lehmböden.

VINIFIKATION und AUSBAU: Gärung im Edelstahltank für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-25°C). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reifung im großen Eichenholzfass, sowie in der Flasche.

CHARAKTER: Der Blauburgunder ist ein rubin- bis granatroter Wein mit hohem Gerbstoffanteil, intensivem, ätherischen Geruch nach Waldbeeren und anhaltendem, vollem Geschmack.

EMPFEHLUNG: Am besten schmeckt er zu kräftigen Fleischgerichten, zu Wild und pikantem Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18° C

HALTBARKEIT: 3 - 5 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,5 g/l

Restzucker: ca. 2,2 g/l

