

Höfe-Linie

SÜDTIROL PINOT NOIR Vigna HASELHOF

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Controllata

REBSORTE: Blauburgunder (pinot noir)

JAHRGANG: 2018

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. 5,4 g/l

Restzucker: ca. 2,2 g/l

