

SÜDTIROLER PINOT NERO DOC

Ein mittelschwerer Rotwein; von rubinrot bis purpurrot in der Farbe. Duft nach Sauerkirschen, Roten Beeren, Zwetschgen und Waldboden; elegant, samtig und saftig am Gaumen.



| | |
|----------------------|--|
| Produktionsgebiet: | Girlan (Eppan) |
| Meereshöhe: | 350 – 420 m |
| Bodenbeschaffenheit: | Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund |
| Ausrichtung: | Nord, Nord-West |
| Rebsorte: | Blauburgunder |
| Erziehungsform: | Guyot |
| Reben/ha: | 6.000 |
| Ertrag pro ha: | 70 hl |
| Vinifikation: | Vergärung für ca. 15 Tage in Kolbenstahltanks. Anschließend Säureabbau und Reifung in Eichenholzfässern zu 60 hl |
| Gärtemperatur: | max. 28° C |
| Lagerungsdauer: | 6 Monate |
| Serviertemperatur: | 14° - 16° C |
| Lagerfähigkeit: | 6 Jahre |

Speiseempfehlung:

- Gebratene Hasenkeule mit Wacholder-Kirschsauce
- Schweinshaxe mit Knödel und Kraut
- Milde Käse wie Fontina, Taleggio

Analytische Daten Jahrgang 2019

| | |
|-----------------------|------------|
| Alkoholgehalt: | 13,50% vol |
| Säure: | 5,20 g/l |
| Zuckerfreier Extrakt: | 19,00 g/l |
| Restzucker: | 1,50 g/l |



vivat crescat floreat

KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA