

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

TRATTMANN

PINOT NOIR RISERVA

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren besten und ältesten Weinbergen in Mazon und Girlan. Diese Weinberge sind aufgrund mikroklimatischer Bedingungen sowie des Alters der Reben besonders geeignet und haben sich über Jahrzehnte bewährt. Der Hauptanteil der Trauben stammt aus Mazon, wo wir tiefgründige Ton- und Kalkböden vorfinden. Der zweite Teil stammt aus unseren ältesten Weinbergen in Girlan, wo wir eine Moränenablagerung auf vulkanischem Porphyrgestein vorfinden.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Anschließend wird die Maische - 10% davon als Ganztrauben vinifiziert - mittels Schwerkraft in Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (20-24 Tage). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 12-monatige Reifung im Barrique und kleinen Holzfass (12 hl). Anschließend findet eine 8 monatige Lagerung im großen Holzfass (70 hl) statt. Der Wein lagert für weitere 8 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Rubinrote Farbe mit leicht granatfarbenen Nuancen. Intensives und komplexes Aroma mit Anklängen von reifem Obst, Süß- und Sauerkirsche. Der Wein präsentiert sich elegant und dennoch gehaltvoll mit hervorragender Säurestruktur und präsentem Tannin. Besonders geeignet für Braten, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Mazon, Girlan
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur (°C)	14-16°
Ertrag (hl/ha)	39
Alkohol (vol%)	14,5
Gesamtsäure (g/l)	5,93
Restzucker (g/l)	0,3
Lagerfähigkeit (Jahre)	12

