

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Curlan

Pinot Noir Riserva · Südtirol DOC

Anbaugebiet

Jahrelange, aufwändige Recherchen und unzählige Tests mittels Ausbau kleinster Weinmengen waren der Grundstein für diesen Wein. Die Trauben für diesen Wein stammen von 3 ausgewählten Parzellen in der Einzellage Girlan, allesamt benachbart auf 500m ü.d.M. Die Weinberge sind nach Osten bzw. Westen ausgerichtet und umfassen eine Gesamttribfläche von 1,2 ha. Die 20-25 Jahre alten Rebestände wachsen auf kargen und schottrigen Böden, entstanden durch Moränenablagerungen auf vulkanischem Porphyrgestein.

Vinifikation und Ausbau

Die vollreifen Trauben werden Mitte September von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird das Lesegut mittels Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (25 Tage). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 20-monatige Reifung im Barrique. Der Wein wird weitere 18 Monate in der Flasche gelagert.

Weinportrait

Intensives Rubinrot mit Aromen von Waldfrüchten, Sauerkirschen und ausgeprägter Kräuterwürze. Der Wein präsentiert sich elegant und zugleich opulent. Er weist eine komplexe Struktur mit ausgeprägten und stets saftigen Gerbstoffen auf. Dieser Wein begleitet Hauptspeisen auf Basis von rotem Fleisch, Gebratenem und Wild. Er passt auch hervorragend zu gereiftem Käse.

Jahrgang	2020
Anbaugebiet	Girlan
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur (°C)	14-15°
Ertrag (hl/ha)	27
Alkohol (vol%)	15
Gesamtsäure (g/l)	5,99
Restzucker (g/l)	0
Lagerfähigkeit (Jahre)	15-20

