GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

# *Vigna Ganger*

**Pinot Noir Riserva** · Südtirol DOC

## Anbaugebiet

Jahrelange Tests mittels Ausbau kleinster Weinmengen haben uns schließlich zur idealen Lage geführt, der Monopollage Ganger. Sie liegt in Mazon, auf einer Meereshöhe von 360 bis 380 Metern in südwestlicher Ausrichtung, mit einer Neigung von 3–5 % und zeichnet sich durch ein einzigartiges Mikroklima und tiefgründige Ton- und Kalkböden aus. Es ist der Entstehungsort des Vigna Ganger Pinot Noir Riserva.

## Vinifikation und Ausbau

Die vollreifen Trauben werden Mitte September von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Anschließend wird das Lesegut - ein Fünftel davon als Ganztrauben vinifiziert - mittels Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (25 Tage). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 20-monatige Reifung im Barrique. Abschließend lagert der Wein für weitere 18 Monate in der Flasche.

## Weinportrait

Intensives Rubinrot mit Aromen von reifen Früchten, Sauerkirschen, Waldfrüchten, Himbeeren und einer leichten Marzipannote. Der Wein präsentiert sich elegant und raffiniert mit guter Säure und Würze. Er weist eine filigrane und zugleich komplexe Struktur auf sowie weiche und ausgewogene Tannine. Dieser Wein begleitet mit Eleganz Hauptspeisen auf Basis von rotem Fleisch, Gebratenem und Wild. Er passt auch hervorragend zu gereiftem Käse.

| | |
|---|---|
| Jahrgang | **2021** |
| Anbaugebiet | **Mazon** |
| Rebsorte | **Pinot Noir** |
| Serviertemperatur (°C) | **14-15°** |
| Ertrag (hl/ha) | **20** |
| Alkohol (vol%) | **13,5** |
| Gesamtsäure (g/l) | **5,47** |
| Restzucker (g/l) | **0** |
| Lagerfähigkeit (Jahre) | **15-20** |