

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FLORA

PINOT NOIR RISERVA

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren 3 Pinot Noir-Anbaugebieten Gírlan, Mazon und Pinzon. Die selektionierten Parzellen sind aufgrund ihrer mikroklimatischen Eigenschaften besonders geeignet. Die Rebestände liegen auf einer Höhe zwischen 380 und 530 m ü.d.M. und stammen einerseits von Moränenablagerungen auf vulkanischem Porphyrgestein und andererseits von nach Westen ausgerichteten, lehmigen Kalkböden.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mittels Schwerkraft in Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (20-22 Tage). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 12-monatige Reifung im Barrique (70 %) und kleinen Holzfass von 12 hl (30 %). Abschließend lagert der Wein für weitere 6 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Rubinrote Farbe. Gekennzeichnet durch frische Aromatik nach Waldbeeren und Sauerkirsche. Der Wein präsentiert sich elegant und fruchtbetont. Sehr samtiger und delikater Gerbstoff mit langanhaltendem Abgang. Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Braten, aber auch zu gegrilltem Fisch.

Jahrgang	2021
Anbaugebiet	Gírlan, Pinzon, Mazon
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur (°C)	14-16°
Ertrag (hl/ha)	45
Alkohol (vol%)	14
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	1,4
Lagerfähigkeit (Jahre)	10

