

Ventus ferat ✨ *Ventus creat*
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**PINOT NOIR RISERVA
FALLWIND 2022**

Der Pinot Noir ist eine der ältesten angebauten Rebsorten. Ihre Produktion erfordert größte Sorgfalt und stellt im Weinberg und im Keller eine wahre Herausforderung dar. Der Pinot Noir Riserva reift mindestens zwei Jahre im Keller. Das Ergebnis ist ein eleganter Wein, der einen Vergleich auf dem internationalen Markt nicht zu scheuen braucht.



rubinrot



fruchtiger Duft nach
Kirsche, Waldbeeren und
schwarze Johannisbeere



komplex,
elegant und zart

REBSORTE:

Blauburgunder

REBALTER:

10 bis 25 Jahre

ANBAUGEBIET:

ausgesuchte Weinberge im Überetsch (350-600 m)

Exposition: Südwest, Südost

Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Anfang bis Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung im Stahltank. Anschließend 12-monatiger Ausbau im
Barrique-Tonneau mit biologischem Säureabbau.

Danach Assemblage und weitere Reifung im Zementfass.

ERTRAG:

50 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14%

Säure: 5,5 gr/l

TRINKTEMPERATUR:

14-16°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Ideal zu gegartem Rindfleisch, Wildgeflügel, Kaninchen oder
gebratener Gans. Sehr gut auch zu Hartkäse..

LAGERUNG/POTENTIAL:

8 bis 10 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it