

PINOT NOIR RISERVA

Auf seiner ständigen Suche nach der Perfektion, präsentiert Hans Terzer dieses Jahr die vierte Ausgabe des Pinot Noir Riserva "The Wine Collection", Jahrgang 2019.



hrillantes ruhinrot



intensiv, kleine Waldfrüchte, reife Kirsche, Brombeere,



krokant, beeindruckende, elegante Struktui und Länge

REBEN

Rebsorte: Pinot Noir Rebalter: 20 bis 25 Jahre

ANBAUGEBIET

Lage: die Trauben stammen ausschließlich aus den besten Einzellagen der Gemeinde Eppan Böden: Kalkschotterböden mit Lehmanteil sowie Moränenschuttböden Reberziehung: Guyot

LESE

Ende September

AUSBAU

10 Tage Kaltmazeration (Skin Contact) und anschließende Vergärung im Stahltank. Biologischer Säureabbau und Ausbau in Barrique/Tonneau. Nach 1 Jahr Holzreife weitere Lagerung a uf der Feinhefe für insgesamt 18 Monate im Stahltank.

PRODUKTION

Ertrag: 35 hl/ha Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,5 gr/l Säure: 5,30 gr/l

TRINKTEMPERATUR

14-16°

GENUSSEMPFEHLUNG

Lamm, Reh, Kitz und gereifter Käse

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

