

PINOT NOIR RISERVA

Auf seiner ständigen Suche nach der Perfektion, präsentiert Hans Terzer dieses Jahr die zweite Ausgabe des Pinot Noir Riserva "The Wine Collection", Jahrgang 2016.



Brillantes Rubinrot



Kleine Waldfrüchte Brom- und Schwarzbeeren, reife Kirschen



Krokant, beeindruckende Struktur und Länge

REBEN

Rebsorte: Pinot Noir Rebalter: 20 bis 25 Jahre

ANBAUGEBIET

Lage: die Trauben stammen ausschließlich aus ausgewählten Weinbergen der Lage "Eppan Berg" und "Rungg" Böden: Kalkschotterböden mit Lehmanteil sowie Moränenschuttböden Reberziehung: Guyot

LESE

6. Oktober

AUSBAU

5 Tage Kaltmazeration (Skin Contact), anschließend Vergärung im Stahltank. Ausbau für 12 Monate in Barrique/Tonneau und anschließend Lagerung im "Stückfass".

PRODUKTION

Ertrag: 35 hl/ha Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,8 gr/l Säure: 5,30 gr/l

TRINKTEMPERATUR

14-16°

GENUSSEMPFEHLUNG

Lamm, Reh, Kitz und gereifter Käse

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr

