

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**PINOT NOIR ROSÉ
FALLWIND 2025**

Der Pinot Noir ist nicht nur eine der ältesten Rebsorten, sondern auch eine der edelsten. Seit über 150 Jahren in Südtirol beheimatet, ist er einer der beliebtesten Rotweine. Dank der Saignée-Methode (schonender Saftabzug von der Maische) gewinnen wir einen hervorragenden Most, aus welchem wir einen frischen, fruchtigen Rosé mit überraschender Säure herstellen.



zartes lachsrosa



fruchtiger Duft
nach frischen Himbeeren
und Erdbeeren



frisch,
fruchtig,
angenehme Säure

REBSORTE:

Blauburgunder

REBALTER:

10 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

verschiedene Weinberge in der Gemeinde Eppan

Exposition: Süd, Südost, Südwest

Böden: Moränenschutt- und Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Mostgewinnung durch Saignée (Saftentzug der Maische).

Vergärung und Ausbau im Stahltank.

ERTRAG:

55 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13%

Säure: 5,80 gr/l

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Frischer, angenehmer Sommerwein, ideal für die Apericena (italienischer Aperitif mit kleinen Speisen). Brettjause, Pizza und Pasta, gut gekühlt auch zu Fischgerichten.

LAGERUNG/POTENTIAL:

2 bis 3 Jahre

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it