



Südtirol DOC – 2023

Kardatsch Pinot Noir

Die 40-jährigen Reben profitieren von der kühlen Brise des Mendelkamms, was dem Wein seine charakteristische Eleganz verleiht. Durch den behutsamen Ausbau im gebrauchten Barrique bewahren wir eine klare Frucht und schenken ihm gleichzeitig eine feine Struktur.

Sensorik	
Auge	Helles, brillantes Rubinrot.
Nase	Filigranes Bouquet von Waldhimbeeren, roten Johannisbeeren und einem Hauch von Unterholz und Nelken.
Gaumen	Schlank und elegant mit einer lebendigen Säure und seidigen Gerbstoffen; ein Pinot Noir mit tänzerischer Leichtigkeit.
Serviertemperatur	14 – 16 °C
Speiseempfehlung	Fasan, rosa gebratene Entenbrust oder Pilz-Risotto
Rebsorte	100 % Blauburgunder
Alkohol	13 % vol
Gesamtsäure	5,3 g/l
Restzucker	1,3 g/l
Höhenlage	500 m ü.d.M.
Lage/Boden	Kardatsch Kaltern. Osthang, leimiger Kalkschotterboden mit 40-jährigen Rebstöcken.
Erziehungssystem	Guyot
Vinifizierung	20% ganze Trauben. Alkoholische Gärung für zwölf Tage im Edelstahltank
Ausbau	Der biologische Säureabbau und die anschließende Reife erfolgt für 12 Monate auf in gebrauchten Barrique-Fässern mit anschließender Flaschenreife für ein gesamtes Jahr.
Flaschenanzahl	700