



RISERVA
PINOT NERO
SÜDTIROL DOC

TRAUBENSORTE: Blauburgunder

WEINGUT / HERKUNFT: Dieser Blauburgunder gedeiht in den Weinbergen rund um das Weingut Barthenau in Mazon. Er wird aus den Trauben rund 30 Jahre alter Rebstöcke gewonnen. Bereits seit dem Jahrgang 1980 ist es eine liebenswerte Gepflogenheit, den Blauburgunder Riserva künstlerisch hervorzuheben durch eindrucksvoll-elegante Etiketten, geschaffen von Südtiroler Künstlern.

BODEN: Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden.

VINIFIKATION: Die Trauben werden zu 75% entrappt und 25% gelangen intakt in den Gärtank. Die Gärung dauert ca. 11 Tage. Während dieser Zeit wird der Most in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten.

REIFE UND WEINBESCHREIBUNG: Die Riserva lagert für ein Jahr im kleinen Holzfass, nach der Assemblage für weitere zwölf Monate im großen Holzfass und anschliessend für ein weiteres Jahr auf der Flasche. Seine Farbe ist von tiefem Rubingranatrot, der Duft enthüllt die typischen Noten von Unterholz, Beeren und Sauerkirschen - reif, süß und verführerisch. Auf der Zunge entwickelt er sich warm, harmonisch, rund und facettenreich. Ein großer Wein von internationalem Niveau mit ausdrucksstarkem Körper, der sein großes Potential nach einer weiteren 1-2 jährigen Flaschenlagerung noch besser entfalten kann.

SPEISENEMPFEHLUNG: Rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret.