

*Piemonte D.O.C Pinot Nero "Re Noir"*

**Ertrag pro Hektar**

50 qL

**Weinlese**

September

**Erntemethode**

Manuell in Kisten

**Vinifikationshinweise**

Gärung in Edelstahltanks in Kontakt mit den Schalen für 8-15 Tage, je nach Jahrgang

**Reifungshinweise**

18 Monate in Eichenbarriques

**Farbe**

Granatrot, nicht zu intensiv

**Duft**

Ausgewogen zwischen Gewürzen und roten Früchten

**Geschmack**

Vollmundig und intensiv, mit großer Zufriedenheit und anhaltendem Nachhall

**Speiseempfehlung**

Ein Wein, der gut zu Gerichten aus der Erde passt, aber auch zum Meer nicht unpassend ist

**Serviertemperatur**

14°-18°C

**Zusätzliche Informationen**

Enthält Sulfite

**Herkunft**

Produkt aus Italien



Dieser Wein wird aus 100 % reinem Pinot Noir hergestellt. Nach der Ernte, die traditionell ausschließlich von Hand erfolgt, werden nur die besten Trauben je nach Jahrgang ausgewählt. Ein geringerer Ertrag und eine längere Reifung verleihen diesem Wein höchste Qualität.

**Verarbeitung**

Nach der Ernte erfolgt das Abbeeren und sanfte Pressen, gefolgt von der Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 25°C. Dabei bleibt der Most etwa 10 Tage in Kontakt mit den Schalen. Nach dem Abstich werden im Weinkeller die idealen Bedingungen für eine perfekte malolaktische Gärung geschaffen. Der Wein reift etwa 18 Monate in Barriques und verfeinert sich weitere 6 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Bei jedem Schritt wird nichts dem Zufall überlassen; alles wird mit Respekt vor der Tradition, aber unter Anwendung der modernsten Methoden und Werkzeuge durchgeführt.

**Verkostungsnotizen**

Pinot Noir, dessen Raffinesse in den Aromen deutlich spürbar ist, ist harmonisch zwischen Gewürzen und roten Früchten ausbalanciert. Sein Geschmack ist intensiv und vollmundig, mit großer Zufriedenheit und anhaltendem Nachhall.

**Empfohlene Speisebegleitung**

Es kann problemlos zu nationalen Menüs sowie zur internationalen Küche serviert werden.