

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Trattmann Pinot Noir Riserva

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren besten und ältesten Weinbergen. Diese haben sich über Jahrzehnte aufgrund der mikroklimatischen Bedingungen bewährt. Der Hauptanteil der Trauben stammt aus den östlichen Hügellagen des Unterland auf rund 380 - 430 m Meereshöhe, wo tiefgründige Ton- und Kalkböden vorherrschen. Der zweite Teil stammt aus unseren ältesten Weinbergen in den Hügellagen des Überetsch - auf rund 500 m ü.d.M. - geprägt von einer Moränenablagerung mit vulkanischem Porphyrgestein.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Anschließend wird die Maische - 10% davon als Ganztrauben vinifiziert - mittels Schwerkraft in Stahlfässer gefüllt, wo die alkoholische Gärung stattfindet (20-24 Tage). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 12-monatige Reifung im Barrique und kleinen Holzfass (12 hl). Anschließend findet eine 8 monatige Lagerung im großen Holzfass (70 hl) statt. Der Wein lagert für weitere 8 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Rubinrote Farbe mit leicht granatfarbenen Nuancen. Intensives und komplexes Aroma mit Anklängen von reifem Obst, Süß- und Sauerkirsche. Der Wein präsentiert sich elegant und dennoch gehaltvoll mit hervorragender Säurestruktur und präsentem Tannin. Besonders geeignet für Braten, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Unterland & Überetsch (380 - 500m)
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur	14 - 16 °C
Ertrag	39 hl/ha
Alkohol	14,5 vol.%
Gesamtsäure	5,93 g/l
Restzucker	0,3 g/l
Lagerfähigkeit	12 Jahre

