

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Flora Pinot Noir Riserva

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren "klassischen" Pinot Noir-Anbaugebieten. Die selektierten Parzellen sind aufgrund ihrer mikroklimatischen Eigenschaften besonders geeignet. Die Rebbestände liegen auf einer Höhe zwischen 380 und 530 m ü.d.M. und stammen einerseits von Moränenablagerungen auf vulkanischem Porphyrgestein im Überetsch und andererseits von nach Westen ausgerichteten, lehmigen Kalkböden in den Hügellagen des Unterland.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mittels Schwerkraft in Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (ca. 20 Tage). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt eine 12-monatige Reifung im Barrique (70 %) und im kleinen Holzfass von 12 hl (30 %). Abschließend wird der Wein für 6 Monate im großen Holzfass ausgebaut und für weitere 6 Monate in der Flasche.

Weinportrait

Rubinrote Farbe. Gekennzeichnet durch frische Aromatik nach Waldbeeren und Sauerkirsche. Der Wein präsentiert sich elegant und fruchtbetont. Sehr samtiger und delikater Gerbstoff mit langanhaltendem Abgang. Passt hervorragend zu hellem Fleisch, Braten, aber auch zu gegrilltem Fisch.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Überetsch & Unterland (380-530m)
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur	10 - 12 °C
Ertrag	46 hl/ha
Alkohol	13,5 vol. %
Gesamtsäure	5,86 g/l
Restzucker	0,3 g/l
Lagerfähigkeit	10 Jahre

