

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Piz Rosé Pinot Noir

Südtirol DOC

### Anbaugebiet

Der Piz Rosé Pinot Noir entstammt den höchstgelegenen Pinot-Noir-Parzellen der Kellerei Girlan auf 550 bis 650 Metern Meereshöhe. Der Name „Piz“ leitet sich aus dem Ladinischen ab und bedeutet Berggipfel – ein direkter Verweis auf die alpine Herkunft dieses Weines. Die überwiegend ostexponierten Lagen begünstigen eine langsame Reife und verleihen dem Rosé seine brillante lachsrosa Farbe und alpine Frische.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen und in kleinen Kisten zur Kellerei gebracht. Nach dem Entrappen werden die Pressen schonend mittels Schwerkraft befüllt. Der Most verbleibt nur wenige Stunden auf der Schale, um eine dezente Farbgebung und feine Fruchtaromen zu extrahieren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank auf der Feinhefe, bewusst ohne biologischen Säureabbau, um Frische und Spannung zu bewahren. Die Abfüllung erfolgt im Frühjahr des Folgejahres.

### Weinportrait

Im Glas präsentiert sich der Piz Rosé Pinot Noir in einem leuchtenden Lachsrosa. Das Bouquet ist fein und klar, geprägt von Aromen frischer Johannisbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant und ausgewogen, mit lebendiger Säurestruktur und animierender Leichtigkeit. Ein idealer Sommerwein und Aperitif. Ebenso ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Fischvorspeisen, leichten mediterranen Gerichten und feiner Küche.

Jahrgang	2025
Anbaugebiet	Überetsch (550-650m)
Rebsorte	Pinot Noir
Serviertemperatur	10-12 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	12,5 vol.%
Gesamtsäure	6,3 g/l
Restzucker	0,2 g/l
Lagerfähigkeit	5 Jahre

