PINOT NOIR RISERVA VIGNA KOFL

Rebsorte: Pinot Noir | Blauburgunder – Südtiroler DOC

Herkunft: Dieser Pinot Noir Riserva gedeiht auf der beeindruckenden Höhenlage von 1.030 m.ü.d.M. am Koflhof in Aldein im Südtiroler Unterland. Die perfekte Südausrichtung des Weinberges auf Porphyrboden, der von dolomitischen Karbonatmineralen flankiert wird, sowie die ideale Sonneneinstrahlung und der aus Süden täglich aufkommende Wind „Ora" garantieren die optimalen Reifebedingungen der Beeren. Gegebenheiten, die Jahr für Jahr Weine entstehen lassen, die großartige Eleganz und Harmonie miteinander verbinden.

Hektarertrag: 35 hl

Vinifikation: Die Trauben dieses Pinot Noir Riserva werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 26 – 28 °C für ungefähr 7 Tage lang vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die wertvolle Fruchtigkeit des Weines wird betont. Nach zwei schonenden Abzügen lagert dieser Pinot Noir Riserva über zwölf Monate lang in französischen Barriquefässern und weitere sechs Monate im Edelstahlfass. Nach der Abfüllung erfolgt über einen Zeitraum von mehreren Monaten eine Verfeinerung in der Flasche, bis der Wein schließlich für den Verkauf freigegeben wird.

Charakteristische Eigenschaften: Rund und ausgewogen, samtig, elegant mit klarem, fruchtigem Charakter, einladend.

Farbe:	funkelndes, intensives Rubinrot
Geruch:	verführerisch im Duft, vielschichtig, fein gezeichnete Noten nach Waldbeeren und Sauerkirsche
Geschmack:	harmonisch rund und geschmeidig, kompakt, elegant mit reicher Beerenfrucht

Speisenempfehlung: rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret, frischer Käse

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Lagerfähigkeit: mindestens 10 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com