



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC - 2018

PINOT NOIR

VIGNES	Pinot Nero 100%, multiple clones		
AGE DES VIGNES	5 - 10 ans		
SYSTÈME DE CULTURE	Guyot		
ALTITUDE	510-550 m. sur le niveau de la mer, exposition Sud/Est		
TERROIR:	sols graveleux profonds calcaires et légèrement argileux		
BOUTEILLES PRODUITES	4.600 Stk.		
RENDEMENT PAR HECTARE	6.000 kg		
VIELLISSEMENT	5 - 10 ans		
TEMPÉRATURE DE SERVICE	16 - 18 °C		
VALEURS D'ANALYSE	Vol% alc: 13,0	Acidité totale: 4,6	
	pH: 3,7	Sucres g/l: 2,0	

NOTES DE VINIFICATION

Récolte et sélection manuelles mi-septembre, fermentation avec levures indigènes en cuve bois ouverte, élevage en Tonneaux neufs pendant 12 mois sur levures fines, puis un affinement en bouteille pendant 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge grenat, complexe au nez avec un arôme intense de baies, une saveur persistante.

COMBINAISONS RECOMMANDÉES

Notre Pinot Noir est idéal pour les rôtis tels que l'agneau, le bœuf ou le gibier, s'accorde très bien aussi avec les fromages vieillis.



ACCOLADES

2017:	Rosso	The WineHunter
2018:	88 points	Wein-Plus.eu
2021:	91 points	Falstaff Weine Guide 2021/22

Weingut - Tenuta **SCHLOSS ENGLAR** - Johannes Graf Khuen-Belasi

Piganó 42 - 39057 St. Michael / Eppan an der Weinstraße (BZ) Italien - www.weingut-englar.com

MwSt.Nr.: 01361650219 / UID-Nr. IT 01361650219 - StNr.: KHNJNN59E12A952J

ENGLAR