



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL DOC - 2017

PINOT NOIR

REBSORTE:	100% Blauburgunder, verschiedene Klone		
ALTER DER REBSTÖCKE:	5 - 10 Jahre		
ERZIEHUNG:	Guyot, Drahtrahmen		
LAGE:	auf 530-550 m Meereshöhe		
BÖDEN:	Stark lehmiger Kalk-Schotterboden		
ERTRAG PRO HEKTAR:	6.000 kg		
LAGERUNGSFÄHIGKEIT:	5 - 10 Jahre		
SERVIERTEMPERATUR:	16 – 18 °C		
ANALYSEWERTE:	Vol% Alk: 13,5	Gesamtsäure: 4,8	
	pH-Wert: 3,6	Restzucker g/l: 2,0	

VINIFIKATION:

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Anfang September, die Trauben werden entrappt und im offenen Eichenholzbottich spontan vergoren, 3 Wochen Maischestandzeit, biologischer Säureabbau im Frühjahr des Folgejahres, Ausbau auf der Feinhefe im Tonneaux für 12 Monaten, Flaschenreife für 6 Monate. Füllung im Mai 2019.

VERKOSTUNG:

Satte rubinrote Farbe, elegantes reifes Bouquet nach Kirschen und Waldfrüchten, intensiver und samtiger Geschmack, am Gaumen weich und geschmeidig mit feinen Tanninen.

SPEISENEMPFEHLUNG:

Gerichte von Kaninchen und Lamm, diverse Wildgerichte, guter Begleiter für Pasta und kräftige italienische Gerichte, passend auch für milde gereifte Käse.



PRÄMIERUNG:

2017 ROT - rosso The WineHunter

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