



WEINGUT - TENUTA

SCHLOSS ENGLAR

SÜDTIROL DOC - 2016

PINOT NOIR

RISERVA

REBSORTE:	100% Blauburgunder, verschiedene Klone		
ALTER DER REBSTÖCKE:	10 - 20 Jahre		
ERZIEHUNG:	Guyot, Drahtrahmen		
LAGE:	auf 530-550 m Meereshöhe		
BÖDEN:	Stark lehmiger Kalk-Schotterboden		
ERTRAG PRO HEKTAR:	5.000 kg		
LAGERUNGSFÄHIGKEIT:	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 Ende September 2015, 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 18 Monaten, Flaschenreife für 6 Monate. Füllung im Mai 2018.

VERKOSTUNG:

Satte rubinrote Farbe, elegantes reifes Bouquet nach Kirschen und Waldfrüchten, intensiver und samtiger Geschmack, am Gaumen weich und geschmeidig mit feinen Tanninen. Der Wein hat ein hohes Alterungspotential.

SPEISENEMPFEHLUNG:

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

PRÄMIERUNG:

2014	90 Punkte 89 Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18 Tastings.com 2017
2015	2 Gläser 91 Punkte 88 Punkte 88 Punkte	Gambero Rosso 2018, Vini d'Italia Falstaff Wein Guide 2018/19 Wein-Plus.eu Vitae, La Guida Vini 2020
2016	87 Punkte 90 Punkte 91 Punkte ROT - rosso	Wein-Plus.eu WineMag.it, Best Pinot Noir of Italy Falstaff Wein Guide 2019/20 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