

Die Selektionen

Anrar

Südtiroler Pinot Noir Riserva 2022 DOC



| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2022 |
| Sorten | Blauburgunder |
| Herkunft | Südtirol |
| Meereshöhe | 470 m |
| Boden | lehmhaltiger Kalksteinboden, mit kantigem weißen Dolomitgestein. |
| Ertrag | 40 hl/ha |
| Weinausbau | Maischegärung im Edelstahlbehälter; kontrollierte Gärführung mit schonender Maischebewegung; biologischer Säureabbau und Reife in Barriquefässern. |
| Weincharakteristik | |
| Farbe | intensives rubinrot; |
| Duft | intensiv nach Waldbeeren und Kirschen, dezent süßliche Anklänge von Gewürzen und Teeblättern sowie leicht rauchige Untertöne; |
| Geschmack | kompakter Körper mit saftigen Tanninen und animierender Säure; langer Abgang. |
| Alkohol | 14,5 % |
| Restzucker | 0,3 g/l |
| Gesamtsäure | 5,9 g/L |
| Trinktemperatur | 16°C |
| Lagerfähigkeit | 8-10 Jahre |