



STEINHAUS

ALTO ADIGE

ALTO ADIGE D.O.C. PINOT NERO RISERVA HIRSCH

BEZEICHNUNG: Alto Adige D.O.C. Riserva

REBSORTE: Pinot Nero

LAGE DER WEINBERGE: Westlich auf 600 Metern über dem Meeresspiegel in einer das Etschtal dominierenden Position

BODENBESCHAFFENHEIT: Moränischer Ursprung mit gutem Skelettanteil

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 dz

WEINLESE: Von Hand in 20-kg-Kisten mit anschließender Auslese der besten Trauben

ERNTEZEIT: Anfang Oktober

WEINBEREITUNG UND AUSBAU: Die frisch verlesenen Trauben werden entrappt, wobei versucht wird, die Integrität der Beere und des Stiels so weit wie möglich zu respektieren. Nach der sanften Pressung erfolgt die Gärung in temperaturkontrollierten Stahltanks, wo der Most mit den Schalen in Kontakt kommt und durch sanftes Umpumpen die Extraktion der darin enthaltenen Aroma- und Farbstoffe erreicht wird. Am Ende der Mazeration verbleibt ein Teil des Weins in den Stahlbehältern und der restliche Teil wird zur Verfeinerung in französische Eichenfässer gefüllt. Nach etwa einem Jahr werden die Weine verschnitten und nach weiteren 4 Monaten der Reifung auf die Abfüllung vorbereitet. Der Wein wird nach einer mindestens 4-monatigen Verfeinerung in der Flasche auf den Markt gebracht

FARBE: Transparentes und leuchtendes Rubinrot

BOUQUET: Noten von Kirschen und Beeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren, gefolgt von Tabak und Gewürzen

GESCHMACK: Am Gaumen erinnert der Wein deutlich an die in der Nase wahrgenommenen Düfte; die Tannine sind seidig, weich und umhüllend

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol.

FLASCHE: Burgunder

VERSCHLUSS: Naturkork

EMPFOHLENES GLAS: Breiter tulpenförmiger Kelch

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG: Idealer Begleiter zu aufwendigen Fleischgerichten, Wild, Wildbret und gereiften Käsesorten



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA