

## Pinot Nero Riserva 2024



### Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 14 – 16 °C.
- Speisenbegleitung: Ein hervorragender Partner zu rotem Fleisch, Federwild, klassischen Fleischbraten, Pilzgerichten und mittelgereiftem Käse.

**Charakteristik:** Ein Blauburgunder von kühlen Extremhöhen. Er vereint die präzise Eleganz der Rebsorte mit der dichten Struktur und dem Reifepotenzial einer großen Riserva.

**Terroir & Ertrag:** Kalterer Höhe (650 m ü.M.) | Skelettreiche, kalkhaltige Moränenböden mit Ton und Lehm | 50–60 q/ha | Guyot.

**Vinifikation:** Handlese | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit einer Maischestandzeit von 10–15 Tagen auf den Schalen.

**Reifung:** 12–14 Monate in französischen Barriques | 6 Monate im Edelstahltank | Abschließende Flaschenreife.

**Sensorik:** Brilliant leuchtendes Rubinrot. Elegantes Bouquet von kleinen roten Waldbeeren, Kirsche und Himbeere, fein untermalt von Gewürznoten und Unterholz. Am Gaumen vollkommen harmonisch, fein strukturiert mit reifen, samtig-seidigen Tanninen und langanhaltendem, fruchtig-würzigen Rückaroma.