



KUPELWIESER



PINOT NOIR „FRITZ“

Rebsorte: Blauburgunder/Pinot Noir

Herkunft: Dieser Pinot Noir gedeiht in ideal gelegenen, hügeligen Weinbergen des Südtiroler Unterlandes. Die besonderen Konglomeratböden aus Lehm, Kalk und Porphy, sowie das ausgesprochen günstige Mikroklima bilden die idealen Voraussetzungen um einen Blauburgunder von internationalem Format zu produzieren.

Hektarertrag: 50 hl

Vinifikation: Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 26 – 28°C für ca. 7 Tage vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch kommt es zu einer idealen Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen und die Fruchtigkeit des Weines wird betont. Nach zwei schonenden Abzügen lagert die Hälfte dieses Blauburgunders über einige Monate hinweg im großen französischen Eichenholzfass, der Rest kommt in zwei-/dreijährige Barriques. Nach der Assemblage erfolgen die Füllung in 0,75 l Bordeauxflaschen sowie eine weitere Verfeinerung über den Zeitraum von einigen Monaten, bis der Wein schließlich für den Verkauf freigegeben wird.

Charakteristische Eigenschaften: vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit einem klaren, fruchtigen Charakter.

Farbe: rubinrot bis granatrot
Geruch: typisch nach Beeren und Sauerkirsche, reif und verführerisch

Geschmack: harmonisch, weich, körperreich mit reicher Frucht

Speisenempfehlung: rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel, Wildbret

Serviertemperatur: 16 – 18°C

Lagerfähigkeit: 5 – 6 Jahre