

BLAUBURGUNDER FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Blauburgunder
HERKUNFT:	Dorf Tirol, Algund, Lana 500 – 550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10-20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,0 g/l
RESTZUCKER:	2,8 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10 Tage. Biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten Barriques, bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Der Wein hat eine rubinrote Farbe, feine frische Noten von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere. Im Mund präsentiert sich dieser Blauburgunder gut strukturiert mit griffigen Tanninen und feinem weichen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°C

PINOT NERO FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Nero
VIGNETO:	Tirol, Lagundo, Lana 500 – 550 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	10-20 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,0 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,8 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica a temperatura controllata; il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore rosso rubino. Profumo fresco con sfumature di bacche di bosco come lamponi e ciliegie selvatiche. Sapore ben strutturato, marcatamente tannico, lascia al palato un morbido retrogusto.

ABBINAMENT

Ideale con selvaggina in generale, agnello da latte, coniglio arrosto e formaggi duri.

Temperatura di servizio: 16-18°C

PINOT NOIR FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Pinot Noir
VINEYARD:	Dorf Tirol, Algund, Lana 500 – 550 m
SOIL:	Morainic soil, light, permeable
AGE OF VINES:	10-20 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALKOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,0 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,8 g/l

VINIFICATION

Temperature controlled alcoholic fermentation and mash agitation for about 10 days. Malolactic fermentation and maturation in used barriques and small oak barrels.

TASTING

The colour is ruby red, fine fresh notes of red fruits as cherries and raspberries. Well bodied on the palate with noticeable tannins and a soft finish.

WINE & FOOD

Recommended with game, game birds, milk-fed lamb, rabbit, roasts, hard cheese.

Serving temperature: 16-18°C

