

## BLAUBURGUNDER GRAF SELEKTION

JAHRGANG: 2016  
FÜLLMENGE: 0,75 l  
WEINSORTE: 100 % Blauburgunder  
HERKUNFT: Dorf Tirol, Tschermers, Meran,  
Labers  
500-600 m  
BÖDEN: Humoser schwach lehmiger  
Sand, Granit und Gnais,  
Moränenschutt, leicht,  
durchlässig

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre  
LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre +

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 13,5 %  
GESAMTSÄURE: 4,8 g/l  
RESTZUCKER: 2,2 g/l

### AUSBAU

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10/15 Tage; biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten Barriques und in kleinen Eichenholzfässern.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Leuchtendes Rubinrot, feine Nase nach reifen Waldfrüchten, roten Beeren. Samtig und rund mit griffigen Tanninen. Gute Struktur und langes Finale.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu rotem Fleisch, Südtiroler Gerichten und zu Käse.

Serviertemperatur: 16-17°C

## PINOT NERO GRAF SELEZIONE

ANNATA: 2016  
CONTENUTO: 0,75 l  
VINO: 100 % Pinot Nero  
VIGNETO: Tirolo, Cermes, Merano Labers  
500-600m  
TERRENI: Terreno sabbioso, argilloso,  
arricchito di humus, granito e  
gneis, terreno leggero,  
permeabile d'origine morenica

ETÀ DELLE VITI: 10 – 25 anni  
INVECCHIAMENTO: 5 anni +

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 13,5 %  
ACIDITÀ TOTALE: 4,8 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO: 2,2 g/l

### VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10-15 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore rosso rubino intenso, ha profumi precisi e tipici, con sentore di mora e chiodo di garofano. In bocca ha un attacco morbido e succulento, tannini vellutati, e una buona persistenza.

### ABBINAMENT

Ideale con carne rossa, piatti sudtirolesi e formaggio.

Temperatura di servizio: 16-17°C

## PINOT NOIR GRAF SELECTION

VINTAGE: 2016  
CONTENTS: 0,75 l  
VARIETY: 100 % Pinot Noir  
VINEYARD: Dorf Tirol, Tschermers, Meran  
Labers  
450 – 550 m  
SOIL: Humic slightly loamy sand,  
granite and gneiss, morainic  
soils, light, permeable

AGE OF VINES: 10 – 25 years  
SHELF LIFE: 5 years +

### ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5 %  
TOTAL ACIDITY: 4,8 g/l  
RESIDUAL SUGAR: 2,2 g/l

### VINIFICATION

Temperature controlled alcoholic fermentation and must agitation for about 10/15 days; malolactic fermentation and maturation in used barriques and in small oak barrels.

### TASTING

Bright ruby red, reminiscent of mature wild and red berries. Velvety and round on the palate with noticeable tannins. Well-bodied with a long finish.

### WINE & FOOD

Recommended with red meat, South Tyrolean dishes and cheese.

Serving temperature: 16-17°C

