

„ZENO“ BLAUBURGUNDER RISERVA TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG: 2015
FÜLLMENGE: 0,75 l
WEINSORTE: 100% Blauburgunder
HERKUNFT: Meran, Vinschgau
350 – 550 m
BÖDEN: Moränenschutt, leicht,
durchlässig, verwitterter Schiefer, Granit und
Gneis, karg und sandig

ALTER DER REBEN: 10-20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALCOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 4,8 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung bei kontrollierter
Temperatur und Maischebewegung für ca. 15
Tage. Biologischer Säureabbau und spätere Reife
in gebrauchten Barriques bzw. in kleinen
Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Der Wein hat eine lebendige, rubinrote Farbe. Im
Duft fein, frisch, fruchtig, an Waldfrüchte wie
Himbeere und Wildkirsche erinnernde Nase. Im
Mund elegant, gut strukturiert, griffige Tannine,
feiner, langer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm,
Kaninchen, Braten, Hartkäse.
Serviertemperatur: 16-17°C

„ZENO“ PINOT NERO RISERVA TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA: 2015
CONTENUTO: 0,75 l
VINO: 100% Pinot Nero
VIGNETO: Merano, Val Venosta
350 – 550 m
TERRENI: Terreno leggero,
permeabile d'origine morenica, ardesia da
disgregazione, granito e gneis, terreno povero e
sabbioso
ETÀ DELLE VITI: 10-20 anni
INVECCHIAMENTO: 5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL: 13,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 4,8 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,3 g/l

VINIFICAZIONE

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

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

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

ABBINAMENT

Ideale con selvaggina in generale, agnello da
latte, coniglio arrosto e formaggi duri.
Temperatura servizio: 16-17°C

„ZENO“ PINOT NOIR RISERVA TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE: 2015
CONTENTS: 0,75 l
VARIETY: 100% Pinot Noir
VINEYARD: Meran, Vinschgau
350 – 550 m
SOIL: Morainic soils, light,
permeable, decomposed
slate, granite and gneiss,
barren and sandy
AGE OF VINES: 10-20 years
SHELF LIFE: 5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL: 13,5 %
TOTAL ACIDITY: 4,8 g/l
RESIDUAL SUGAR: 2,3 g/l

VINIFICATION

Temperature controlled alcoholic fermentation
and must agitation for about 15 days. Malolactic
fermentation and maturation in used barriques
and in small oak barrels.

TASTING

The colour is a vivid ruby red. Fresh and fruity on
the nose, reminiscent of wild berries as
strawberries and wild cherries. Elegant on the
palate, well-bodied and noticeable tannins, fine
and long finish.

WINE & FOOD

Recommended with game, game birds, milk-fed
lamb, rabbit, roasts, hard cheese.
Serving temperature: 16-17°C

