

PINOT NOIR RISERVA Luma

SÜDTIROLER DOC



ROMEN
WEINGUT • TENUTA

Anbaugebiet

Hier unsere besten Trauben aus unserem Anbaugebiet in Oberplanitzing unterhalb der Eislöcher. Die Winde fördern die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

Diese wirken sich positiv auf die Weinberge aus.

Die Rebstöcke befinden sich auf einer Höhe zwischen 460 - 480m ü.d.M. und wachsen auf Porphyrgestein und Moränenablagerungen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach einer kurzen Kaltmazeration werden die Trauben im offenen Tonneau-Fass vergoren. Anschließend findet der Biologische Säureabbau im Barrique statt, wo der Wein dann für weitere 12 Monate reifen kann. Eine Flaschen Lagerung von 6 Monaten gibt dem Wein den letzten Feinschliff.

Weindaten

Bei unserem Pinot Noir findet man in der Nase ein schönes Zusammenspiel von Waldfrüchten, Himbeeren und Sauerkirsche. Im Trunk ein samtiger Gerbstoff mit feinem Tannin und einem langanhaltenden und fruchtigen Abgang. Guter Essensbegleiter zu hellem Fleisch, Wild und Braten.

Jahrgang	2021
Anbaugebiet	Oberplanitzing unterhalb der Eislöcher
Rebsorte	Pinot Noir
Alkohol (vol%)	14
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	<2g
Trinktemperatur	14° bis 16°
Optimale Trinkreife	2 - 20 Jahre

