PINOT NERO

LAGE

Die Reben des Pinot Nero wachsen in Lagen zwischen 350 und 900 Metern Meereshöhe auf äußerst unterschiedlichen Böden. Die Anlagen mit einer hohen Pflanzendichte gewährleisten eine hohe Qualität der Trauben. Die Verwendung von ausgewählten Klonen mit niedrigem Ertrag ermöglicht eine kontinuierliche Qualitätsentwicklung.

PRODUKTION

Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Behältern, in denen die Maische durch häufiges Unterstoßen des Tresterhutes ständig mit dem gärenden Most in Berührung kommt. Auf diese Weise können die Farbstoffe und Aromen bestmöglich in den Wein übergehen. Der Wein reift darauf ein Jahr lang in Barrique. Nach der Abfüllung lagert er noch für einige Monate auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Nero – für Franz Haas „der Weißwein unter den Rotweinen" – präsentiert sich mit einem Farbenspiel, das, je nach Jahrgang, von hellem bis zu kräftigem Rubinrot variieren kann. Im Bukett entwickelt er intensive Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren, Pflaumenmarmelade, Waldboden, Gewürznelken, Zimt und etwas Marzipan. Im Mund ist der Wein frisch und lebendig und von eleganten Gerbstoffen geprägt, die den Wein harmonisch und weich wirken lassen und einen einladenden Trinkgenuss versprechen.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Pinot Nero passt besonders gut zu leichten Fischgerichten, rosa gebratenem Wild und rotem Fleisch.

HEKTARERTRAG	35 - 40 HL
PRODUKTION	90.000 FLASCHEN
EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR	16° C – 18° C

FRANZ HAAS
Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it