



Angra

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Noir

TRADITION

Rebsorte

100% Pinot Noir

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

350 – 450 m ü. M.

Ausrichtung

Südwesten

Gebiet

Die Weinberge des ANGRA Pinot Noir liegen im Überetsch. Der Boden ist ein kompakter, dichter Moränenboden aus Sedimenten der Eiszeit.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische imahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Säureabbau und Reifung für 7 Monate im 40 hl Holzfass.

Farbe

Intensives Kirschrot mit granatfarbenen Reflexen

Geruch

Himbeere, Kirsche, ein Hauch von schwarzem Pfeffer

Geschmack

Frisch, elegant, langanhaltend

Speisenempfehlung

Pasta alla Genovese (traditionelles, neapolitanisches Pasta-Gericht), Kalbsleber

Serviertemperatur

16-18 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit