



Jura

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Noir Riserva

SELECTION

Rebsorte

100% Pinot Noir

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

350 - 450 m ü. M.

Ausrichtung

Südwesten

Gebiet

Die Weinberge liegen im Überetsch zwischen 350 und 450 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südwesten. Der Boden ist ein kompakter, dichter Moränenboden aus Sedimenten der Eiszeit, kalkhaltig, lehmig und reich an Mineralien.

Klima

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

Ausbau

Die Trauben des JURA Pinot Noir Riserva werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Ausbau für 12 Monate im Barrique Fass.

Farbe

Tief leuchtendes Rubinrot

Geruch

Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, mit Nuancen von Salbei

Geschmack

Straff und elegant, würzige Tannine

Speisempfehlung

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Filet vom Kalb

Serviertemperatur

16-18 °C

Lagerungsempfehlung

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