

Pinot Nero

LINEA LUISA
DIE ROTWEINE



Der Pinot Nero gehört zu den ältesten Trauben zu denen es historische Informationen gibt und sein Name - Pinot - leitet sich von der besonderen Form der Traube ab, kompakt und dicht, die an einen Tannenzapfen ("Pigna") erinnert. Seit jeher ein Synonym für Weine von großer Klasse und Eleganz, ist es eine schwierige, zarte Rebe, die äußerst empfindlich auf das Terroir reagiert, aber zu Rest als eine der ausdrucksvollsten, faszinierendsten und verführerischsten gilt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Lebhafte rubinrote Farbe.
Duftendes, feines, ätherisches Aroma. Öffnet mit intensiven und charakteristischen Aromen von roten Beeren, wie Kirsche, Himbeere, Johannisbeere und Brombeere, und entwickelt sich im Abgang mit zarten und angenehmen Noten von leichten Gewürzen. Fesselnd, vollmundig und weich am Gaumen, gekennzeichnet durch samtiges Tannin, einem eleganten Körper im perfekten Gleichgewicht mit der typischen Säure und einem anhaltenden Geschmack.

SERVIERVORSCHLAG

Perfekt in Kombination mit einem Lammkarree, Braten aus weißem Fleisch, Schweinefilets und Gerichte mit Ente und

Perlhuhn. Er passt gut zu Fondues und ersten Gängen mit Fleischsaucen und Pilzen.

REBSORTEN

100% Pinot Nero

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHT

5.500

WEINBEREITUNG

Gärung mit den Schalen bei 22-24°C für circa 15 Tage.

AUSBAU

60% der Masse wird in Stahl verfeinert und 40% in Tonneaux von 500 bis 700 Litern für circa 12 Monate.

REIFUNG

In der Flasche für weitere 4-6 Monate.

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C