

# FRANZ HAAS

## PINOT NERO SCHWEIZER

### LAGE

Die Pinot-Nero-Reben wachsen in ausgewählten Lagen an den Hängen von Pinzon, Glen, Mazon und Montan, welche sich im Laufe der Jahre durch ihre mikroklimatische Entwicklung als besonders geeignet für diesen großen Wein erwiesen haben. Die einzelnen Weinberge liegen zwischen 350 und 700 Metern Meereshöhe auf extrem unterschiedlichen Böden: Wenig Meter neben Weinbergen mit stark tonerdehaltigen Böden stößt man auf Böden mit sandiger, kalkhaltiger oder kiesiger Erde. Die Anlagen mit einer Dichte von 8.000 bis 12.500 Rebstöcken pro Hektar gewährleisten eine sehr hohe Qualität der Trauben. Die Verwendung von ausgewählten Klonen – zum Teil aus betrieb-sinterner Selektion und mit niedrigem Ertrag – ermöglicht eine kontinuierliche und stabile 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 besten Farbstoffe und Aromabestandteile in den Wein übergehen. Nach beendeter Gärung wird der Wein in kleine Eichenholzfässer umgezogen, in denen er den biologischen Säureabbau macht. Der Wein reift dann dort 12 bis 15 Monate lang. Nach der Flaschenfüllung lagert der Pinot Nero Schweizer für ein knappes Jahr im Keller.

### WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot Nero präsentiert sich mit zarter bis kräftiger rubinroter Farbe. Sein Bukett bezaubert durch komplexe, vielschichtige Aromen, fruchtig mit reifen Waldbeeren und Herzkirschen sowie würzigen Noten mit etwas Pfeffer und Leder. Die Aromen spiegeln sich auch im Mund wider. Im Gaumen überzeugt der Wein mit weichen, saftigen Gerbstoffen, mit Eleganz und Finesse, mit einladender Struktur und mit einem Körper, der dem Wein ein langes Leben schenkt.

### EMPFEHLUNG

Der Pinot Nero Schweizer passt ausgezeichnet zu Geflügel wie Ente oder Fasan, zu geschmorten Wildgerichten, rotem Fleisch und reifen Käsesorten.

**HEKTARERTRAG** VON 35 BIS 40 HEKTOLITER PRO HEKTAR

**FLASCHENANZAHL** 13.000 FLASCHEN

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16° - 18° C



FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it