



## PINOT NOIR PETER ZEMMER



**Rebsorte:** Blauburgunder – Südtiroler DOC

**Herkunft:** Dieser Blauburgunder gedeiht in gepflegten Weinbergen rund um Mazon. Diese Hügel aus Lehm mit kalkhaltigem Anteil und das sehr geeignete Mikroklima bilden die idealen Voraussetzungen für einen Blauburgunder von internationaler Klasse.

**Hektarertrag:** 50 hl

**Vinifikation:** Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 26 - 28°C für ungefähr 10 Tage vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die wertvolle Fruchtigkeit des Weines wird betont. Nach zwei schonenden Abzügen lagern 70% dieses Blauburgunders über 12 Monate lang im großen französischen Eichenholzfass, der Rest in zwei- bis dreijährigen Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgt die Füllung in 0,75 l Bordeauxflaschen und eine weitere Verfeinerung über einen Zeitraum von 6 Monaten, bis der Wein schließlich für den Verkauf freigegeben wird.

**Charakteristische Eigenschaften:** Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem, fruchtigem Charakter.

Farbe: rubin- bis granatrot  
Geruch: typisch nach Beeren und Sauerkirsche, reif und verführerisch  
Geschmack: harmonisch, weich, körperreich mit reicher Frucht

**Speisempfehlung:** rote Fleischsorten, Lamm, Geflügel und Wildbret

**Serviertemperatur:** 16 - 18°C

**Lagerfähigkeit:** 8 - 10 Jahre