



★ SANCT VALENTIN ★

## PINOT NOIR RISERVA SANCT VALENTIN 2021

Pinot Noir wird in Südtirol seit 1850 angebaut und ist vielerorts auch unter dem Namen Blauburgunder bekannt. Er ist der wichtigste Rotwein der Kellerei. Diese Rebsorte ist für den Winzer eine ganz besondere Herausforderung, da sie hinsichtlich des Bodens und des Klimas sehr anspruchsvoll ist, und auch im Keller mit besonderer Sorgfalt verarbeitet werden muss. Für den Pinot Noir Sanct Valentin, der seit 1995 Teil der Prestigelinie ist, wird nur Traubengut von den besten Weinbergen und ältesten Rebstöcken verwendet. Äußerst niedrige Erträge und größte Sorgfalt bringen einen eleganten und höchst sinnlichen Wein hervor, der sich durch Struktur, Ausgewogenheit und feingliedrige Tannine auszeichnet.



rubinrot



kleine rote Beeren,  
Erdbeere, Veilchen,  
rauchige Noten, Zimt



würzig, geschmeidig,  
elegant und  
verführerisch

### REBSORTE:

Blauburgunder

### REBALTER:

8 bis 26 Jahre

### ANBAUGEBIET:

Lage: ältere Weingüter in St. Michael-Eppan und Umgebung (400-550 m)

Exposition: Süd-Südost bis Süd-Südwest

Böden: Moränenschutt- und Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

### LESE:

Ende September bis Anfang Oktober ; Lese und Traubenselektion von Hand.

### AUSBAU:

Kaltmazeration (drei Tage) mit darauffolgender Gärung und sanfter Pressung. Vergärung im Stahltank. Biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Nach etwa einem Jahr Assemblage und weitere Reifung für 10 Monate im Betonfass.

### ERTRAG:

45 hl/ha

### ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Säure: 5,45 gr/ltr

### TRINKTEMPERATUR:

14-16°

### GENUSSEMPFEHLUNG:

Ideal als Begleiter von geschmorter Lamm- oder Ziegenschulter oder -rücken, Ochsenschwanz oder kräftigem Käse.

### LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

### AUSZEICHNUNGEN:

2020: James Suckling: 94 Punkte; Gault&Millau: 3 Trauben;

2019: James Suckling: 94 Punkte; Falstaff: 92 Punkte

2018: Gambero Rosso: 3 Gläser; James Suckling: 95 Punkte; Robert Parker: 94 Punkte; Falstaff: 92 Punkte



KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it