



Kellerei
Cantina **Terlan**

Weingüter

Montigl

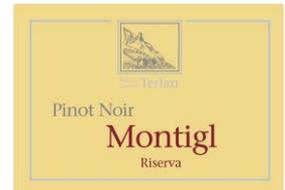


"Als Montigl wird seit dem späten Mittelalter der unterste Teil des Tschöggelberges bezeichnet. Sechs der heutigen Höfe sind bereits im 14. Jahrhundert namentlich erwähnt worden, ein Zeichen, dass das terrassenförmige Gelände und der fruchtbare Boden sich bestens für die Blauburgunderproduktion eignen. Die mittelhohe, luftige Lage, in der selbst im Hochsommer für eine gewisse Abkühlung gesorgt ist, bringt einen gut strukturierten und vor allem eleganten Pinot Noir hervor."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Montigl
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Blauburgunder
- Geschichte: erster Jahrgang 1989
- Gesamtproduktion: 33,200
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Weingüter



Produktionszone

- Name: Montigl
- Gemeinde: Terlan
- Höhenmeter: 450 - 760 m
- Neigung: 20 - 60 %
- Ausrichtung: Südwest

Weinbeschreibung

- Farbe: leuchtendes rubin- bis granatroten
- Geruch: Facettenreich präsentiert sich der Pinot Noir in der Nase, wo nicht nur die feingliedrigen Fruchtaromen von Walderdbeeren und Brombeeren hervorstechen, sondern auch der zarte Duft nach Tabak und Feuerstein genauso wie Noten von weißen Wiesenchampignons erkannt werden können.
- Geschmack: Gut ausbalanciert und vor allem mit einer am Gaumen leichten Druck erzeugenden mineralischen Eleganz beeindruckt dieser Rotwein, der zudem auch einen langandspannenden Nachhall erzeugt.

Vinifizierung

- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 12 Monate teils im großen Holzfass (50%) teils im Barrique (50%). Für den Ausbau in den Barriquefässern werden ein Drittel neue Holzfässer verwendet. Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Speisenempfehlung

Idealer Speisenbegleiter für Rehrücken mit Apfel-Rotweinpürré und Topfenspätzle, Milchkalbsrücken in Mohn gebraten, Rindslende aus der Kräuterfolie mit Kartoffelpuffer und Kastanienragout, Kalbsleber in Thymianbutter, sowie Kalbspaillard mit mediterranem Gemüse; ebenso zu einem Gerstenrisotto oder Hirschgeselchtem mit Preiselbeerkren.

Detaillierte Speisenempfehlung

--

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 4 Jahre
- Serviertemperatur: 16 - 18 °C
- Empfohlene Glasform: Burgunderglas

