


THE
WINE COLLECTION

2018
PINOT NOIR
RISERVA

Auf seiner ständigen Suche nach der Perfektion, präsentiert Hans Terzer dieses Jahr die dritte Ausgabe des Pinot Noir Riserva "The Wine Collection", Jahrgang 2018.



Brillantes Rubinrot



Kleine Waldfrüchte,
Brom- und
Schwarzbeeren,
reife Kirschen



Krokant,
beeindruckende
Struktur und Länge

REBEN

Rebsorte: Pinot Noir
Rebalter: 20 bis 25 Jahre

ANBAUGEBIET

Lage: die Trauben stammen ausschließlich aus ausgewählten Weinbergen der Lage „Eppan Berg“ und „Rungg“
Böden: Kalkschotterböden mit Lehmenteil sowie Moränenschuttböden
Reberziehung: Guyot

LESE

Mitte September

AUSBAU

10 Tage Kaltmazeration (Skin Contact), sanfte Pressung. Vergärung und Ausbau in Barrique/Tonneau. Nach 1 Jahr Holzreife weitere Lagerung auf der Feinhefe für insgesamt 18 Monate im Stahltank.

PRODUKTION

Ertrag: 35 hl/ha
Alkoholgehalt: 14,5%
Restzucker: 1,3 gr/l
Säure: 5,50 gr/l

TRINKTEMPERATUR

14-16°

GENUSSEMPFEHLUNG

Lamm, Reh, Kitz und gereifter Käse

LAGERUNG/POTENTIAL

10 Jahre und mehr



ST. MICHAEL - EPPAN
KELLEREI - CANTINA

1907