

BLAUBURGUNDER DOC
SÜDTIROL 2022

Amantus

Unser Pinot Noir/ Spätburgunder/Pinot Nero oder einfach nur Blauburgunder gedeiht unmittelbar unterhalb des Weinguts und ist das Gegenstück zu unserem kräftigen Baccara. Die am Hang stehenden, nach Westen ausgerichteten Rebreihen, erhalten durch ihre Exposition eine gute Sonneneinstrahlung. Nachdem die Sonne abends untergeht, werden die Trauben durch den abströmenden Fallwind abgekühlt. Durch diese großen Tag und Nacht Unterschiede erhält unser Amantus eine frische und saftige Frucht und wirkt in keinem Moment schwer.



Sorte: 100% Blauburgunder



Ertrag: 45 hl/ha



Trinkreife: 3 – 6 Jahr



Alkohol: 13,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 16°C



Ausbau: kleines Holzfass



Finessreiche Speisen, welche die Filigranität des Weines zur Geltung bringen; Wildgeflügel, Entenbrust oder zu verschiedenen Nudelaerichten



Säure: 5g/l
Restzucker: 0,3g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Fruchtbetont und feingliedrig zeigt sich der rubinrote Blauburgunder. Seine Kirschnoten sind fein abgestimmt mit dem Aroma von roten Beeren und Granatapfel. Seine Beerentöne verschmelzen mit dem zarten Duft von Veilchen. Ein sehr eleganter Wein, mit ausgeprägter Struktur und großer Spannung.

AUSBAU

Nach der mehrtägigen Kaltmazeration beginnt die etwa 10 Tage dauernde Maischgärung. Nach einer weiteren Woche wird der Jungwein abgezogen und für zwei Tage geklärt. Nach dieser Klärphase geben wir unseren Blauburgunder ins Barrique Fass. Dort vollzieht der Wein den biologischen Säureabbau. Nach einer 10-monatigen Lagerung im Holzfass wird der Wein für seine Abfüllung vorbereitet.



PINOT NERO DOC
ALTO ADIGE 2022

Amantus

Il nostro Pinot Nero prospera direttamente sotto la cantina ed è la controparte del nostro potente Baccara. I filari di vite sul pendio della collina, esposti a ovest, ricevono una buona luce solare grazie alla loro esposizione. Dopo il tramonto della sera, l'uva viene raffreddata dal vento discendente. Queste grandi differenze di giorno e di notte danno al nostro Amantus un frutto fresco e succoso e non sembra pesante in ogni momento.



Vitigno: Pinot Nero



Resa: 45 hl/ha



Maturità: 3-6 anni



Alcool: 13,5 % Vol.



Temperatura di servizio: ca. 16°C



Affinamento: legno piccolo



Consigliato con: piatti ricchi di finezza che mettono in risalto la filigrana del vino, la selvaggina, il petto d'anatra o con vari piatti di pasta



Acidità: 5g/l
Zucchero residuo: 0,3g/l

NOTA DI DEGUSTAZIONE

Il Pinot Nero rosso rubino è fruttato e delicato. Le sue note di ciliegia sono finemente bilanciate con l'aroma di frutti rossi e melograno. I suoi toni di bacche si fondono con il delicato profumo di violetta. Un vino molto elegante, con struttura pronunciata e grande tensione.

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a freddo di alcuni giorni, la fermentazione edura per circa 10 giorni. Dopo un'altra settimana, il vino giovane viene svinto e chiarificato per due giorni. Dopo questa fase di chiarificazione abbiamo messo il nostro Pinot Nero in Barrique. Lì il vino fa lamalolatica. Dopo 10 mesi di stoccaggio in botti di legno, il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

PINOT NOIR DOC
SOUTH TYROL 2022

Amantus

Our Pinot Noir thrives directly below the winery and is the counterpart to our strong Baccara. The rows of vines on the hillside, facing west, receive good sun exposure. After the sun goes down in the evening, the grapes are cooled down by the descending down wind. Through these great day and night differences, our Amantus receives a fresh and juicy fruit and does not seem heavy at any moment.



Variety: 100% Pinot Noir



Yield: 45 hl/ha



Drinking maturity: 3-6 years



Alcohol: 13,5 % Vol.



Drinking temperature:
approx. 16°C



Maturation of the wine:
wooden barrel



Food pairing: Finesse-rich dishes, wild fowl, duck breast or also with various pasta dishes



Acidity 5g/l
Residual sugar: 0,3g/l

TASTING NOTE

The ruby red Pinot Noir is fruity and delicate. Its cherry notes are finely balanced with the aroma of red berries and pomegranate. Its berry tones merge with the delicate scent of violets. A very elegant wine, with pronounced structure and great tension.

VINIFICATION

After a cold maceration lasting several days, the approximately 10-day Mash fermentation. After another week the young wine is drawn off and for two days. After this clarification phase we give our Blauburgunder into 225l wooden barrels. There the wine completes the biological Acid reduction. After a 10-month aging in wooden barrels, the wine is prepared its bottling.