

VOM LEHM 2020

Pinot Noir Riserva Südtirol DOC

WEINGUT • TENUTA
ROHREGGER

Eine einzigartige Lage im Süden Südtirols: unser Pinot Noir „Vom Lehm“ wächst auf einer Südlage mit bis zu 70% Hangneigung in Kurtatsch/Graun auf 800 m Meereshöhe, geschützt von den kalten Nordwinden durch das Mendelgebirge. Seinen Namen hat der Wein von den Lehmzungen, die hier die Kalkschotterböden unterbrechen.

Der nach Süden gerichtete Weinberg und die Sonneneinstrahlung lassen in dieser Lage die Rebstöcke und Trauben optimal gedeihen und reifen. Frische Fallwinde sorgen für hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die wiederum die Aromatik der Trauben, sowie die Gesundheit und die Reife bestens beeinflussen.

Der tiefgründige, kalkhaltige Lehmboden und die extreme Höhenlage, verleihen dem Wein Eleganz, Mineralität, aber vor allem intensive Noten nach dunklen Beeren. Diese Aromen werden durch den schonenden Ausbau im kleinen Holzfass (Barrique) unterstrichen und geben unserem Pinot Noir „Vom Lehm“ zusätzlich Struktur und Langlebigkeit.



Traubensorte Pinot Noir

Lage Graun bei Kurtatsch auf 800 m Meereshöhe

Böden Lehmige Kalkschotterböden



Hangausrichtung Süden, 30-70% Hangneigung

Anbausystem Spalier

Stockanzahl 8500 St/ha

Ertrag 38 hl/ha; 0,45 l/Stock

Flaschenanzahl 1466 à 0,75 l



Ausbau Weinlese per Hand am 30.09.2020. Gärung im Betonfass. Ausbau mit biologischem Säureabbau im Holzfass (Barrique) für 18 Monate. Abfüllung im April. 10 Monate Flaschenlagerung.



Weinbeschreibung Der tiefgründige, kalkhaltige Lehmboden, der niedere Ertrag und die extreme Höhenlage verleihen dem Wein Eleganz, Mineralität und intensive Noten nach dunklen Beeren. Diese Aromen werden durch den schonenden Ausbau im kleinen Holzfass (Barrique) unterstrichen und geben unserem Pinot Noir „Vom Lehm“ Struktur und Langlebigkeit.

Glasempfehlung Burgund



Serviertemperatur 14 – 16 °C

