

VOM LEHM 2023

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 ca. 800 m Meereshöhe, geschützt von den kalten Nordwinden durch das Mendelgebirge. Seinen Namen hat der Wein von den Lehzmungen, die hier die Kalkschotterböden unterbrechen.

Der nach Süden gerichtete Weinberg und die Sonneneinstrahlung lassen in diesem Weinberg 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

WEINBERG Graun bei Kurtatsch auf ca. 800 m ü.d.M.

BÖDEN Lehmböden Kalkschotterböden

HANGAUSRICHTUNG Süden, 30-70% Hangneigung



ANBAUSYSTEM Spalier

GRÖSSE DER ANLAGE 0,37 ha

STOCKANZAHL 8500 St/ha

ERTRAG 30 hl/ha; 0,35 l/Stock

FLASCHENANZAHL 1510 à 0,75 l



AUSBAU Weinlese per Hand am 29.09.2023. Gärung im Betonfass. Ausbau mit biologischem Säureabbau im Holzfass (Barrique) für 18 Monate. Abfüllung im März. 10 Monate Flaschenlagerung.



WEINBESCHREIBUNG Der tiefgründige, kalkhaltige Lehmboden, der niedrige 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

