



»Vedla« Pinot Noir Vigneti delle Dolomiti IGT Radoar

Pinot Noir aus Südtirol. Von den vermutlich höchsten Pinot-Weinbergen der Region. Sie liegen auf 750 m Höhe über dem Eisacktal. Was macht die Höhenlage mit dem Wein? Die Sonneneinstrahlung auf der nach Südost ausgerichteten Lage ist hart und vergleichsweise kurz, ab dem Nachmittag herrscht Schatten. Dadurch fallen die Beeren im Zusammenspiel mit dem Boden - im Untergrund Brixner Quarzphilit, im Oberboden sandig tonige Moräne - locker- und kleinbeerig aus, mit relativ dicker Schale.

Das Ergebnis ist ein typischer Niedrig-Ertrags-Pinot, dessen Herkunft aus der Höhe sich in kraftvoll samtiger Gerbstoffdichte offenbart, die dem Wein ein sattes, vollmundig kerniges Mundgefühl verleiht, getragen von ungewöhnlich dunkelwürziger, eher blauer als roter Aromatik, die auf die dicken Beerenschalen zurückzuführen ist.

Die Höhe prägt den Charakter des Weines also kühler, dunkler und würziger, als man Pinot gemeinhin kennt. Das betont Norbert Blasbichler durch spontane Maischegärung über drei Wochen hinweg, in denen er den Beerenschalen diese Informationen entzieht. Um die Gerbstoffe zu harmonisieren, gibt er seinem Pinot besonders viel Zeit im Keller, reift ihn ein Jahr im großen Eichenholzfass, anschließend im Betonfass, bevor er ihn unfiltriert abfüllt. Das Ergebnis ist ein ernsthafter, bemerkenswert vielschichtiger, kompakt wirkender, dicht gestrickter Pinot Noir, der aromatisch faszinierende Nuancen offenbart, die an dunkle Waldbeeren erinnern, an Marzipan und reife Kirschen, an frisch vermahlene Pfeffer und das Eugenol der Gewürznelke. Ganz schön anspruchsvoll...

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032+

Restzucker: 1,5

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Besonderes: Die Reben stehen auf 750

- 900 m Höhe | vor Genuß dekantieren

| leicht kühl servieren | keine

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,5

0,75l

IAR20200



www.weinhalle.de