



RISERVA MAZON

Pinot Nero

HERKUNFT

Unser „Ortswein“ aus Mazon: Dank des unermüdlichen Einsatzes von Paolo Foradori gilt Mazon als die bedeutendste Pinot Nero Lage Italiens. Auf der kühleren Ostseite des Südtiroler Unterlandes gelegen, erstreckt sich das Hochplateau auf Höhen zwischen 350 und 460 Metern. Die nach Norden geneigte Lage und die mineralreichen Sedimentgesteine der „Wenfener“ Schichten mit flachgründiger organischer Auflage verleihen den Weinen aus Mazon ihre einzigartige Charakteristik. Pinot Nero aus diesem Anbaugebiet überzeugen mit außergewöhnlicher Tiefe, Konzentration und Komplexität – ein Stil, der nur hier entstehen kann.

REBSORTE

Pinot Nero Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese – 100% Entrapp

Gärung im Betonfass – „Remontage“ (Überschwallen)

Ausbau im Barriquefass – Betonfass – Flaschenreife

BODEN

Mineralreiche Sedimentgesteine der „Wenfener“ Schichten mit flachgründiger organischer Auflage.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



SPEISEEMPFEHLUNG

- | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> APERITIF | <input type="checkbox"/> ANTIPASTI | <input type="checkbox"/> KÄSE
VORSPEISEN | <input type="checkbox"/> FISCH &
MEERESFRÜCHTE |
| <input type="checkbox"/> GEFLÜGEL | <input checked="" type="checkbox"/> RIND, LAMM, WILD | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> ASIATISCHE KÜCHE |

FRISCHE



FRUCHT



KÖRPER



MINERALITÄT

