klosterhof

WEINGUT



SCHWARZE MADONNA PINOT NOIR RISERVA Südtiroler DOC

Der Pinot Noir Riserva "Schwarze Madonna" zählt nicht nur zu unseren Leitsorten, sondern ist einer unserer ausgezeichneten Liebhaberweine. Jährlich werden von diesem Wein nur maximal 2000 Flaschen abgefüllt. Sein volles Potenzial entfaltet dieser Riserva erst nach einigen Jahren.

Dieser Wein zeigt im Glas eine kräftige, granatrote Farbe. Das Bukett besticht mit dunklen Waldfrüchten und edlen Röstaromen. Im Gaumen ist er harmonisch, kraftvoll, langanhaltend und zeigt eine reife Tanninstruktur.

Bei diesem Wein handelt es sich um eine "Kleinlagen-Vinifizierung". Die Parzelle liegt in unserer Lage Trifall auf 460 Metern und ist nach Osten ausgerichtet. Der Boden hier ist vom Kalkschotter des Mendelgebirges und der letzten Eiszeit geprägt. Die optimale Basis für unseren Pinot Noir Riserva "Schwarze Madonna" ist eine von uns weitergeführte massale Selektion und die hohe Stockdichte pro Hektar.

Die Ernte findet – je nach Jahrgang – meist Mitte September statt. Um die Trauben vor Verletzungen zu schützen, erfolgt die Handlese in kleinen Kisten zu maximal 18 Kilogramm. Am Rütteltisch werden die Trauben erneut händisch verlesen. Nach einer letzten Kontrolle kommen die Trauben zur Vergärung in den offenen Holzbottich. Hier dauert die Spontangärung mit der intensiven Maischebewegung etwa zwei Wochen. Während des 12-monatigen Ausbaus im französischen Barrique wird der biologische Säureabbau vollzogen. Nach der Abfüllung braucht der Pinot Noir weiterhin Zeit und ist erst nach einigen Jahren am Geschmacks-höhepunkt.

Benannt ist der Pinot Noir nach der Edelrose "Schwarze Madonna". Sie wächst am Beginn der Blauburgunder-Rebzeile und bezaubert mit besonders großen Blüten und einer burgunderroten bis dunkelvioletten Färbung.