

VERAMONTE



PINOT NOIR

2016

GEHALTVOLL / SAMTIG / ELEGANT

Ausdrucksstarke Noten von Himbeeren, roten Kirschen und Preiselbeeren stehen für die wahre Charakteristik Casablanecas. Ein zarter Wein mit einem frischen, seidigen Mundgefühl. Die einzigartige Balance zwischen Säure und Tanninen resultiert in einem lebendigen und komplexen Pinot Noir.



Casablanca Valley ist ein "cool climate" Weinanbaugebiet, das nord-westlich von Chiles Küste liegt und ca. 30 km vom Pazifischen Ozean entfernt ist.



Leichte pazifischen Brisen und Morgendunst bieten die idealen Voraussetzungen, um Rebsorten zu produzieren, die ein kühleres Klima lieben.



Zersetzter Granitboden mit guter Drainage.



CASABLANCA VALLEY

REBSORTEN

100% Pinot Noir

NOTIZEN DES KELLERMEISTERS:

Die Trauben werden nachts gelesen. 15% des Rebgrundes unterliegt einer Ganztrauben-Mazeration und –Fermentation, was zu einer besseren Struktur führt. Die Früchte werden in kleinen offenen Stahltanks mit Hilfe von 100% heimischen Hefen fermentiert, um die natürlichen Aromen und Weinbergsnoten zu erhalten.

LESE 2016

Durch die moderaten Temperaturen zu Beginn der Saison konnten die Trauben langsam reifen. Daraus sowie aus den Arbeiten nach biologischem Standard im Weinberg resultiert ein ausbalancierter, aromatischer, eleganter Wein mit weniger Zucker und niedrigem Alkoholgehalt und komplexem Aromenprofil.



14° C - 57° F



RISOTTO, PASTA,
AVOCADOSALAT



ALKOHOL
14°



8 MONATE IN
NEUTRALEN HOLZFÄSSERN



PH
3,72 G/L



RESTZUCKER
1,6 G/L



SÄURE
3,45 G/L