

# PINOT NOIR RISERVA Luma

## SÜDTIROLER DOC



ROMEN  
WEINGUT • TENUTA

### Anbaugebiet

Hier kommen unsere besten Trauben aus unserem Weinberg in Oberplanitzing unterhalb der Eislöcher. Die Winde fördern die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Diese wirken sich positiv auf die Weinberge aus. Die Rebstöcke befinden sich auf einer Höhe zwischen 460 - 480m ü.d.M. und wachsen auf Porphyrgestein und Moränenablagerungen.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach einer kurzen Kaltmazeration werden die Trauben im offenen Tonneau-Fass vergoren. Anschließend findet der Biologische Säureabbau im Barrique statt, wo der Wein dann für weitere 12 Monate reifen kann. Eine Lagerung von 6 Monaten im Stahlfass wird durchgeführt, gefolgt von weiteren 6 Monaten für den letzten Feinschliff in der Flasche.

### Im Glas

Ein schönes Zusammenspiel von roten Früchten wie Waldfrüchten, Himbeeren und Sauerkirsche mit feinwürzigen Nuancen in der Nase. Eine filigrane und komplexe Struktur umschmeicheln den Gaumen während der Wein in einem langanhaltenden, fruchtigen und würzigen Abgang endet.

Guter Essensbegleiter zu hellem Fleisch, Wild und Braten



Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Oberplanitzing unterhalb der Eislöcher
Rebsorte	Pinot Noir
Alkohol (vol%)	14
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	<2g
Trinktemperatur	14° bis 16°
Optimale Trinkreife	2 - 20 Jahre