



## SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER ROSÉ "PINOT ROSÉ" DOC 2025

---



### ANBAUGEBIET

Dieser Wein ist ein Spiegelbild der Vielfalt unserer Blauburgunder-Lagen. Bei allen Blauburgundern werden Saftabzüge durchgeführt, insbesondere bei der Riserva, um die Intensität zu erhöhen. Dieser besondere Wein setzt sich aus den diversen Saftabzügen zusammen.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Rote Tonerde mit Kalk- und Porphyrgestein am Stroblhof sowie überwiegend kalkhaltige Bodenstrukturen in den anderen Lagen.

### TRAUBENSORTE

Blauburgunder – Klonengemisch auf Guyoterziehung.

### ALKOHOL

13 % Vol.

### GESAMTSÄURE

5,4 g/L

### RESTZUCKER

0,4 g/L

### AUSBAU

Die Trauben wurden Anfang September gelesen. Kurz nach der Befüllung der Rotwein-Gärfässer, wurde etwas Saft am Fassboden abgezogen und anschließend im Stahlfass vergoren. Nach 6 monatiger Lagerung wurde der Wein Mitte März 2026 abgefüllt.

### ERSTER PROD. JHRG.

2013



## ALTO ADIGE PINOT NERO ROSATO DOC "PINOT ROSÉ" 2025

---



### ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino rappresenta la diversità dei nostri vigneti di Pinot Nero. Su tutti i Pinot Nero, e in particolare sulla Riserva, vengono effettuate estrazioni di succo per aumentarne l'intensità. Questo vino particolare è composto dai diversi salassi.

### TIPOLOGIO DEL TERRENO

Argilla rossa con roccia calcarea e porfirica a Stroblhof e strutture di terreno prevalentemente calcaree nelle altre località.

### VITIGNO

I nostri Pinot Neri, cloni diversi su Guyot.

### ALCOOL

13 % Vol.

### ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/L

### ZUCCHERI RIDUTTORI

0,4 g/L

### VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte i primi di settembre. Poco dopo aver riempito i tini per la fermentazione del vino rosso, un po' di succo è stato estratto dal fondo del tino e poi fermentato in vasche d'acciaio. Dopo 6 mesi di affinamento, il vino è stato imbottigliato a metà marzo 2026.

### PRIMA ANNATA

2013



## SOUTH TYROLEAN PINOT NOIR ROSÉ “PINOT ROSÉ” DOC 2025

---



### ORIGIN

This wine reflects the diversity of our Pinot Noir vineyards. Juice extraction is carried out on all Pinot Noirs, especially the Riserva, to increase the intensity. This special wine is made up of the various juices extracted.

### TYPE OF SOIL

Red clay with limestone and porphyry rock at Stroblhof and predominantly calcareous soil structures in the other locations.

### GRAPE VARIETY

Mixture of Pinot noir clones, Guyot training system.

### ALCOHOL

13 % vol.

### TOTAL ACIDITY

5,4 g/L

### RESIDUAL SUGAR

0,4 g/L

### VINIFICATION

The grapes were harvested at the beginning of September. Shortly after filling the red wine fermentation vats, some juice was extracted from the bottom of the vats and then fermented in steel tanks. After 6 months of ageing, the wine was bottled in mid-March 2026.

### FIRST VINTAGE

2013