Eisacktal Alto Adige Pinot Noir

Alto Adige - Italië

Kellerei Eisacktal Pinot Noir laat prachtig zien hoe verfijnd rood uit Zuid-Tirol kan zijn. Pinot Noir, lokaal Pinot Nero of Blauburgunder genoemd, groeit hier op de warmere hellingen rond Campodazzo in het lagere deel van de Valle Isarco. Juist deze relatief warme ligging binnen het koele Eisacktal geeft de druif voldoende rijpheid, terwijl de hoogte zorgt voor frisheid en spanning.

De wijngaarden liggen op ongeveer 420 tot 750 meter hoogte en bestaan uit alluviale bodems met porfierhoudend sediment en kalkrijke afzettingen van dolomietgesteente. Die combinatie draagt bij aan de frisse, minerale stijl van de wijn en geeft Pinot Noir hier een heel eigen Zuid-Tiroolse expressie.

Na een traditionele schilweking vergist de wijn bij gecontroleerde temperatuur. Daarna de malolactische vergisting en rijping op de fijne gist in grote houten vaten. Daardoor krijgt de wijn extra zachtheid en structuur, zonder dat het fruit door hout wordt overheerst

In het glas is de wijn helder robijnrood. De stijl is droog en elegant, met frisse tonen van rood fruit en een subtiele aardse en minerale ondertoon. Wine Enthusiast noemt onder meer rode bes, gedroogde tijm, gedroogde framboos en een krijtachtige mineraliteit, met zachte fluweelachtige tannines. Dat past mooi bij het verfijnde karakter dat Pinot Noir in deze hooggelegen wijngaarden kan krijgen.

Dit is geen zware Pinot Noir, maar juist een wijn die het moet hebben van finesse, frisheid en elegantie. Daardoor is hij bijzonder veelzijdig

aan tafel en ook licht gekoeld erg aantrekkelijk. Een mooie keuze voor liefhebbers van verfijnd rood met spanning en een duidelijke herkomst.



Proefnotitie

Helder robijnrood met aroma's van rode bes, framboos en subtiele kruidige en aardse tonen. De smaak is droog, fris en elegant, met zachte tannines, een lichte minerale spanning en een levendige afdronk.

Drinken bij

Prachtig bij eend, kalfsvlees, licht wild, paddenstoelen en geroosterd gevogelte. Ook erg lekker bij stoofgerechten en pittige of halfgerijpte kazen. Serveer deze Pinot Noir licht gekoeld, rond 14-16 °C.

Houdbaarheid

3 a 4 jaar.

Druivenrassen

Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

MONDOVINO
WIJNKOPERIJ

Wijnkoperij Mondovino
Assendorperstraat 107
8012 DH Zwolle
038-4223322
www.mondovino.nl