



PIRO 2022

Rotwein aus einer widerstandsfähigen Rebsorte (PIWI), die aus einem einzigen Traubenkern neu geboren wurde.

PIWI Sorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten, wie Botrytis oder dem falschen und echten Mehltau, auf.

Boden und Lage	Untergrund Donauschotter, quarz- und eisenhaltiger Kieselstein
Alter der Reben	12 - 14 Jahre
Erntezeit	im September 2022, die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand und selektiv
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen unseren Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten, sowie Kirsch-, Pfirsich- und Mandelbäume.
Gärung	Die Vergärung erfolgt mit ganzen Beeren, langer Kontakt mit den Schalen und Saft um Farbe und Geschmack auszulaugen.
Ausbau	Nach der Gärung lagert der Wein ohne Filtration über zwei Winter in kleinen, alten Holzfässern.
Alkohol	11,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,5 g/l
Beschreibung	Intensives Rubinrot in der Farbe, in der Nase Aromen nach Heidelbeeren mit rauchig, rustikalen Anklängen, saftig am Gaumen, kerniges Tannin, frische Säure, ein wenig wild und ungestüm
Lagerpotential	10 Jahre
Speisenempfehlung	Pasta und Pilzgerichte
Trinktemperatur	15 - 17 Grad C, leicht gekühlt auch im Sommer gut geeignet, als Speisebegleiter oder zur Belebung der Sinne.