

# Kettmeir Pinot Nero Alto Adige DOC 2017

Punaviini / Rypäleet: Pinot Noir

19.50 €

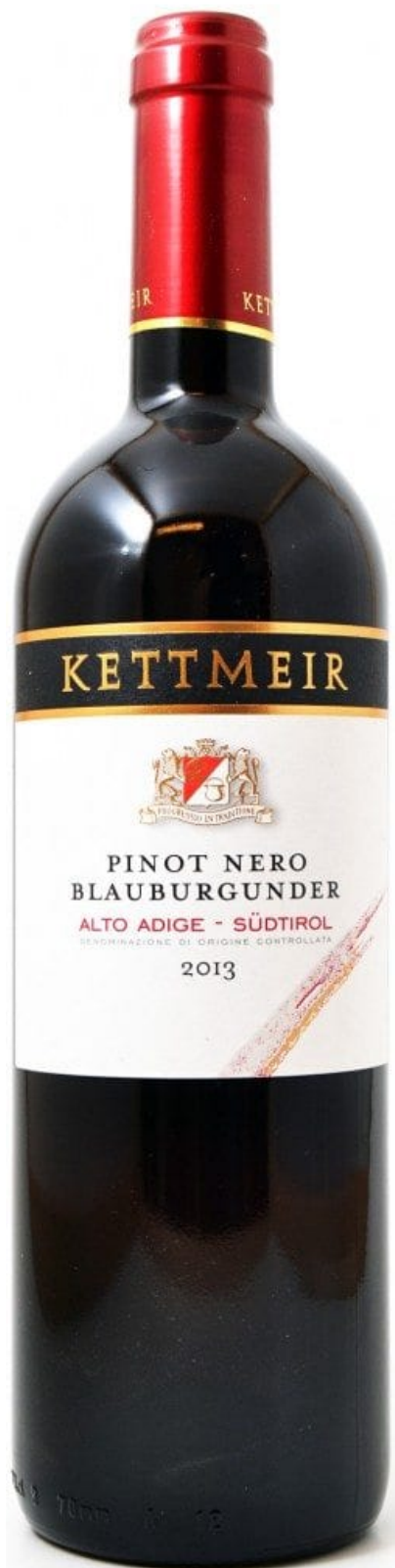
*Kuvaus*

Rypäleet on ensin maseroitu erittäin alhaisessa lämpötilassa ja käyminen on alkanut noin 12-13°C-asteessa, josta lämpötilaa on nostettu asteittain käymisen aikana 25-27°C-asteeseen. Käymisen jälkeen viiniä on kypsytetty 4 kuukauden ajan 30 hehtolitrin tammitynnyreissä. Väri kirkas, heleänpunainen. Tuoksu voimakkaan mausteinen, vadelmaa, puolukkaa ja nuorta herukkaa. Maku monivivahteinen, punaisia marjoja, kirsikkaa, herukkaa, yrttejä. Loppumaku tasapainoinen ja pehmeän täyteläinen. Hieno kumppani leikkeleille, riistalihalle ja keskivahvoille juustoille. Rypäleet: Pinot Noir 100 %.

*Tuottaja*

## Kettmeir

Kettmeir on yksi Tirolin kunnianarvoisan viiniperinteen ylläpitäjiä, viljellen köynnöksiä Lake Caldaroa ympäröivillä vuoristoalueilla. Maaperä ja ilmasto ovat tällä alueella erittäin moninaisia, vuorotellen Välimerentyypin ja vuoristotyyppin välillä. Merkittävät päivän ja yön, sekä kesän ja talven lämpötilan vaihtelut korostavat Kettmeir-viinien persoonallisuutta. Kettmeirin tuotanto keskittyy laatuun, näistä alueelle tyypillisistä, ihanteellisen ympäristön löytäneistä rypälelajikkeista valmistettaviin viineihin. Vuonna 1919 Giuseppe Kettmeirin perustama tila on pysynyt uskollisena historiallisille valmistusajatuksille, kuitenkin uudistaen tuotantotilat sekä -laitteistot nykypäivän vaatimusten tasolle. Innovatiivinen yhteistyö alueen viljelijöiden kanssa, kannustaen näitä tuottamaan viinirypäleitä ympäristöystävällisesti, auttaa myös huippulaatuisuuden tavoittelussa. <http://www.kettmeir.com/en/>



**Ruoka:** Kasvisruuat, Tumma liha, Vaalea liha

**Tuotenro:** 2760817

**Viihkoodi:** 8008060112611

**Tilavuus:** 0,75 l

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

**Alkoholi:**

**Laatikkoko:** 6 pullo(a)