

# LA JARA

ORGANIC WINE

## EXIMIA Family Selection

*EXIMIA - aussergewöhnlich - ist der lateinische Ausdruck, den wir ausgesucht haben, um die Trauben zu beschreiben aus denen die "Family Selection" Weine La Jara hergestellt werden. Die Trauben werden sorgfältig aussortiert, um die wahre Essenz der aussergewöhnlichen Früchte die unsere Bio-Weinberge vermitteln.*



ART. 701

## PINOT NOIR

### TECHNISCHE DATEN

- **REBSORTEN:** 100% Pinot Noir
- **ERZIEHUNGSMETHODE:** Sylvoz.
- **ERTRAG PER HEKTAR:** 50-60 Ztr.
- **ANBAUGEBIET:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **ALKOHOLGEHALT:** 14.5%
- **REIFUNG IN DER FLASCHE:** 4 - 5 Monate
- **SERVIERTEMPERATUR:** 15 - 16°C
- **FLASCHENFORMAT:** 0,75 L
- **VERPACKUNG:** 6 Flaschen per Karton - Liegend

### ANALYTISCHE DATEN

- **ALKOHOLGEHALT:** 13% - 13.5% Alc./Vol.
- **GESAMTSÄURE:** 5,83 g/L
- **RESTZUCKER:** 1,54 g/L

### VINIFIZIERUNG UND VERFEINERUNG

Die Pinot Noir-Trauben werden zwischen Ende September und Mitte Oktober geerntet. Im Keller werden die Trauben entrappt und gleich soft gepresst. Der Most im Edelstahltank beginnt somit seine alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur. Nach ein regelmässiges Umpumpen der Maische, mazeriert er einige Wochen auf den Schalen. Anschliessend fahren wir mit dem Abstich des Weines fort, wonach er nochmals weitere 3 - 4 Monate in Edelstahltank reift, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **FARBE:** Sehr helles Rubinrot.
- **BOUQUET:** Intensiv fruchtig mit einem Hauch von Johannisbeeren, Heidelbeeren und Rote Kirschen.
- **GESCHMACK:** Frisch, harmonisch, mineralisch, elegant, mit fruchtigen Noten und leicht würzige Nuancen. Mittelkräftiger Körper mit guter Säure und anhaltender Abgang.
- **PASST ZU:** Wild, gegrilltes Fleisch, Lamm aus dem Ofen, Entenbrust, aber auch zu Wurstwaren, gereifter Käse.