



# OXENREITER

## ELIXIR

Rebsorte: Pinot Nero

**Verfahren:** aus einem, mit Pinot Nero gefülltem Barrique, werden 10% des Weines entnommen und mit Weichselkirschen und Schwarzbeeren aufgefüllt. Mithilfe von gereifter Pinot Nero Grappa wird der Pinot Nero auf 25% Alkohol raufgebracht, damit die Frucht nicht gärt.

**Charakteristische Eigenschaften:** intensive rubinrote Farbe ; große Sortenaroma von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren

**Serviertemperatur:** 10°- 12° C

**Vitigno:** Pinot Nero

**Procedimento:** in un barrique riempito di Pinot Nero viene tolto il 10% di vino e riempito con marasche e ribes. Viene aggiunto grappa di Pinot Nero invecchiato per portarlo a 25% alcool per non far fermentare la frutta.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino intensissimo; grande profumo varietale di marasche, ribes nero e ciliegie

**Temperatura di servizio:** 10°- 12° C