

Datenblatt →

Pinot Noir 2017



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN Dieser Pinot Noir gedeiht in den sanften Hügeln rund um Höflein. Gerade die kühleren Lagen (Ried Scheibner und Ried Kirchtal) mit ihren kalkreichen Unterböden bilden ideale Voraussetzungen für diesen feingliedrigen Pinot Noir.

SORTE Pinot Noir

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

BESCHREIBUNG Ein seidiger Rotwein, der intensiv nach roten Beeren duftet, nach Hagebutten und aromatischen Gewürzen. Er ist samtig, weich und doch sehr frisch mit einer kristallinen Säure, die ihm sehr gut steht.

- > **ERNTE** händische Selektion von Anfang bis Ende September
- > **GÄRUNG** Maischegärung in Stahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
- > **AUSBAU** in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche
- > **ALKOHOL** 13,2 % Alk.
- > **SÄURE** 4,9 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,3 g/l
- > **SPEISEEMPFEHLUNG** Um die Frische des Pinots hervorzuheben, empfiehlt sich die Kombination mit rosa gebratenem Fleisch, Risotto mit Steinpilzen und Morcheln. Gerne ein wenig gekühlt servieren.
- > **SERVIERTEMPERATUR** 16-18°C
- > **TRINKREIFE** 2019 - 2024