

Datenblatt →

Pinot Noir 2016



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 2016 Nach dem trockenen Vorjahr haben die Reben die zahlreichen Niederschläge sehr genossen. Die Weine wirken sehr entspannt und ausgeglichen, mit moderaten Alkoholgraden, kernigen Tanninen und erfrischender Säure. Ideale Trinkreife zwischen fünf und fünfzehn Jahren.

BESCHREIBUNG Ein heller 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.



91 Punkte



3 Sterne

> **ERNTE** händische Selektion von Ende September bis Anfang Oktober

> **GÄRUNG** Maischegärung in Stahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques

> **AUSBAU** in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,1 % Alk

> **SÄURE** 5,0 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 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**
2017 - 2021