

Datenblatt →

Pinot Noir 2018



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 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

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.



93 Punkte

- > **ERNTE** händische Selektion Anfang September
- > **GÄRUNG** Maischegärung in Stahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
- > **AUSBAU** in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche
- > **ALKOHOL** 13,6 % 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** 2020 – 2025

