

Datenblatt →

Pinot Noir 2020



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 2020 Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

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 Mitte - Ende September

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

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

> **ALKOHOL** 13,6 % Alk.

> **SÄURE** 5,1 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 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**
2021 - 2027

