

Datenblatt →

# Pinot Noir 2022



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 2022** Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

**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** 13,0 % Alk.

> **SÄURE** 5,4 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 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**  
2023 – 2029

