

ZULL

Weinviertel, Austria



Pinot Noir 2006

Seit Mitte der 80er Jahre im Weingut ausgepflanzt bringt diese Sorte Jahr für Jahr Spitzenqualitäten hervor. Die Pinot Noir Rebe stellt sehr hohe Ansprüche was Boden und Klima betrifft und fühlt sich nur in kühlen Gegenden wohl. Wir haben verschieden französische Klone in unseren Toplagen gepflanzt, denn nur hier kann sie ihre finessenreiche Frucht und Eleganz erreichen.

Feine Aromen von Himbeeren und zartwürzige Noten, die an feuchten Waldboden erinnern, elegant und fruchtcharmant, am Gaumen feine Würze, zart eingebundene Tannine, finessenreich und äußerst engmaschig, unverkennbare Sortenaromatik, vielschichtig strukturiert und fordernd, wunderschön harmonisch und lang vom Weinviertler Terroir geprägt.

Allein zu genießen oder zu Wildgeflügel und Entenbrust oder Reh und Hirsch aber auch zu Tafelspitz.

Technische Daten:

100 % Pinot Noir, österreichischer Qualitätswein

Handlese Mitte Oktober, nur rebeln
20,5° KMW, 18 Tage spontane offene

Maischegärung im Bottich (2 x täglich händisches Untertauchen der Maische), ca. 20 Monate Barriqueausbau

Alkohol: 13,0 % vol; Säure: 4,8 g/l;

Restzucker: 1,2 g/l

A-2073 Schrattenthal 9

T +43 (0) 2946 8217

F +43 (0) 2946 8217 4

www.zull.at • office@zull.at