

Pinot Noir Reserve 2021



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.

100 % Pinot Noir, österreichischer Qualitätswein,

tocken

Handlese Anfang Oktober, nur rebeln

20,5° KMW, 21 Tage spontane offene Maischegärung im Bottich

(2 x täglich händisches Untertauchen der Maische, Abtrennen

der Kerne), ca. 18 Monate Barriqueausbau, Schraubverschluss

Alkohol: 13,0 %

vol. Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,2 g/l