

WEIN - DATENBLATT

PINOT NOIR 2022 ■

Der Pinot noir erweist sich jedes Jahr aufs Neue als echte Herausforderung, da er so sensibel auf die jeweilige Witterung in seiner Wachstums- und Reifeperiode reagiert, dass er sie geradezu abbildet. Das macht ihn schwierig und spannende zugleich – und eine Verkostung nie langweilig.

■ CHARAKTER

Leuchtend rubinrote Farbe mit ausgeprägter Frucht welche an zart herbe Bittermandeln und Himbeeren erinnert. Elegante und samtige Harmonie, welche auf der Zunge ein unverwechselbares Gefühl der Wärme und Süße hinterlässt.

■ VINIFIKATION

Selektive Lese von Hand Mitte September
Kaltmatzeration 7 Tage
Vergärung im Edelstahltank bei 28 – 32 °C
Maischestandzeit 12 Tage
Malolaktik und Reifung in Barriquefässer
Abgefüllt im August 2023

■ GENUSSVOLL ZU

... Flammkuchen mit geselchter Entenbrust, geräuchertes Bison carpaccio, Feldhasenkeule mit Holunderbeeren, Wildentenbrust mit Weinbrandsaftl und gebratenen Pfefferknödeln.

HERKUNFT ■

10 bis 15 jährige Rebstöcke am Golser Heideboden im Burgenland, Österreich

FAKTEN ■

100 % Pinot noir
Alkohol: 14,5 % vol.
Säure: 4,5 g/l
Restzucker: 3,9 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 16 – 18 °C
Enthält Sulfite