

# 23

## WEIN - DATENBLATT

### PINOT NOIR 2023 ■

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 spannend 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 November 2024

### ■ 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