

2022

Großhölflein - Pinot Noir

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Lehmhaltige Schwarzerde auf Muschelkalk – Ostausrichtung am Hang des Fölligbergs – Alter der Rebstöcke bis zu 47 Jahre - Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 4 Tage kalte Mazeration – leicht angepresst – spontane Vergärung 18 Tage auf der Maische – 16 Monate im gebrauchten 500l Fass (Tonneaux) – 6 Monate Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Rote Beeren – Tabak – frische Kräuter – gut stützende Säure – elegantes Tannin – komplex

Speisenbegleitung

Kalbfleisch – Coq au Vin – gebratene Taube

Auszeichnungen

A la Carte
92

Rebsorte
Pinot Noir

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.4 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2031

EAN
90036341 17275