

2023

Großhöflein – Pinot Noir

Qualitätswein, Grosshöflein

Weinberg

Die Weingärten befinden sich auf dem Föllikberg auf einer Seehöhe von ungefähr 200m. Die Weingärten sind durch lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und befinden sich auf einer Südostlage am Fuß des Leithagebirges. Die Rebstöcke sind zirka 25 Jahre alt. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Die Trauben werden händisch geerntet und danach 4 Tage kalt mazeriert. Die spontane Gärung erfolgt im Holzgärstander, der Maischhut wird in regelmäßigen Abständen untergestoßen. Nach 14 Tagen wird abgepresst und der Wein gärt im gebrauchten französischen 500l Fässern fertig. Nach dem Abziehen lagert er für weiter 18 Monate in den Fässern.

Kostnotiz

Im Glas besticht der Wein mit roten Beeren und Tabakwürze. Ein elegantes Tannin und eine gut eingebundene Säure stützen den Wein. Die mittelschweren Kalkböden geben dem Wein ein komplexes mineralisches Finish. Wir empfehlen ihn zu Kalbsfleisch, gebratener Taube und Coq au Vin.



Rebsorte
Pinot Noir

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.9 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2032

EAN
9003634118517

