

2023

Pinot Noir

Qualitätswein, Burgenland

Weinberg

Die Böden der Weingärten sind von lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und liegen hauptsächlich auf kühlen Südostlagen am Fuß des Leithagebirges. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Die Trauben werden geerntet und 3 Tage kalt mazeriert. Die Maische wird mit 5% ganzen Trauben temperaturgesteuert vergoren und mittels Pump-Over in Bewegung gehalten. Gegen Ende der Gärung wird gepresst und für 12 Monate in gebrauchten Fässern aus Leithaberg Eiche gelagert.

Kostnotiz

Rote Beeren und zartes Tomatenblatt liegen über sanften erdigen Noten. Erfrischende kräutrige Würze und reifes Tannin untermalen den eleganten Charakter. Der mittelkräftige Wein ist leicht gekühlt ein hervorragender Begleiter zu Wildgeflügel, Rehgerichten und mildem Hartkäse.



Rebsorte
Pinot Noir

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
2.4 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2031

EAN
9003634118494

