

## **PINOT NOIR 2009**

<b>Rebsorte:</b>	Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Ertrag:</b>	rund 6.000 kg/ha
<b>Standort:</b>	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von feinen Rotweinen.
<b>Alkohol:</b>	13.0 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	0.8 g/l
<b>Säure:</b>	4.7 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung im Stahltank bei 28°C, Ausbau 30% in neuen Barriquefässern, Rest klassisch im Stahltank.
<b>Verschluss:</b>	Vino-Lok® Glasverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Ein typisch-helles Rot kennzeichnet unseren Pinot Noir 2009. Er überzeugt in der Nase mit tief-würzigen Aromen nach frischen Walderdbeeren und Weichseln untermalt mit Einschüben von Himbeeren und kaltem Rauch. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant mit unglaublich tiefer Frucht. Noble Aromen, die an einen Waldbeerenmix erinnern, tänzeln am Gaumen gepaart mit nobler Würze. Der Wein wird von einer feinen Säure getragen und endet in einem langen und harmonischen Abgang.
<b>Speisenempfehlung:</b>	Genießen Sie diesen Wein zu Wild- und Pilzgerichten, Geflügel und milden Käsen.
<b>Optimale Serviertemperatur:</b>	16 – 18°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2011 – 2018