

PINOT NOIR 2015

Rebsorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Ertrag:	rund 6.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in 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.
Alkohol:	13.0 Vol. %
Restzucker:	1.4 g/l
Säure:	4.3 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C, Ausbau 30% in gebrauchten kleinen Eichenfässern, Rest klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Ein typisch-helles Rot kennzeichnet unseren Pinot Noir. Er überzeugt in der Nase mit tief-würzigen Aromen nach frischen Kirschen und Himbeeren untermalt mit Einschüben von 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 feiner Würze. Der Wein wird von einer feinen Säure getragen und endet in einem langen und harmonischen Abgang.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wild- und Pilzgerichten, Geflügel und milden Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2023