



PINOT NOIR RESERVE 2018

Rebsorte(n):	Pinot Noir / Blauburgunder
Jahrgang:	2018
Ertrag:	rund 5.500 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in Weingärten im Seewinkel, der durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Rund 20% der Trauben kommen von Schieferböden, der Rest vom eisenhaltigen Schotter. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten Weinanbaugebieten in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von charaktervollen Rotweinen.
Alkohol:	13.5 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	6.3 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau in Barriquefässern, davon rund 30% neues Holz.
Verschlussart:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Typisch-helles Rot kennzeichnet unsere neue Pinot Noir Reserve. Der Wein überzeugt in der Nase mit vielschichtigen Aromen nach frischen Walderdbeeren und getrockneten Kräutern untermalt mit Einschüben von Himbeeren und kaltem Rauch. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig, sehr elegant mit unglaublich tiefer Frucht. Noble Aromen, die an Himbeeren und Kirschen erinnern, tänzeln am Gaumen gepaart mit feiner Würze. Der Wein wird von einer harmonischen Säure getragen und endet in einem langen und finessenreichen Abgang.
Speisempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wild- und Pilzgerichten, Geflügel und Lamm.
Optimale Serviertemperatur:	16 - 18°C
Optimale Trinkreife:	2020 - 2028

