



PINOT NOIR RESERVE 2021

Rebsorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Ertrag:	rund 5.300 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in Weingärten der Region Neusiedlersee, die 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:	5.2 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 32°C, Ausbau im Stahltank und für 10 Monate in kleinen Eichenfässern, davon 40% in neuen Fässern.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Typisch-helles Rot kennzeichnet unsere Pinot Noir Reserve. Der Wein überzeugt in der Nase mit vielschichtigen Aromen nach frischen Morello Kirschen und getrockneten Kräutern untermalt mit Einschüben von Himbeeren und Waldbeeren. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig, sehr würzig mit tiefer Frucht. Noble Aromen, die an Waldbeeren und Kirschen erinnern, tänzeln am Gaumen gepaart mit feiner Würze. Der Wein wird von einer harmonischen Säure getragen und endet in einem langen Abgang.
Speisempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wild- und Pilzgerichten, Geflügel und Lamm.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2024 – 2032

