

2022

Pinot Noir

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Löss –
kühle Lagen - sanfter Rebschnitt –
Bio-Kompost

Keller

3 Tage kalte Mazeration – leicht
angequetscht – spontane
Vergärung für 12 Tage auf der
Maische – 5% ganze Trauben -
12 Monate in gebrauchten
Tonneaux – 6 Monate
Flaschenreifung

Kostnotiz

Rote Beeren – Tomatenblatt –
sanfte erdige Noten – kerniges
Tannin

Speisenbegleitung

Gebrautes Fleisch –
Wildgerichte – milde Hartkäse

Rebsorte
Pinot Noir

Geschmack
trocken

Alkohol
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.4 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2029

EAN
90036341 16667