

2023

Großhöflein - Pinot Noir

Qualitätswein, Grosshöflein

Vineyard

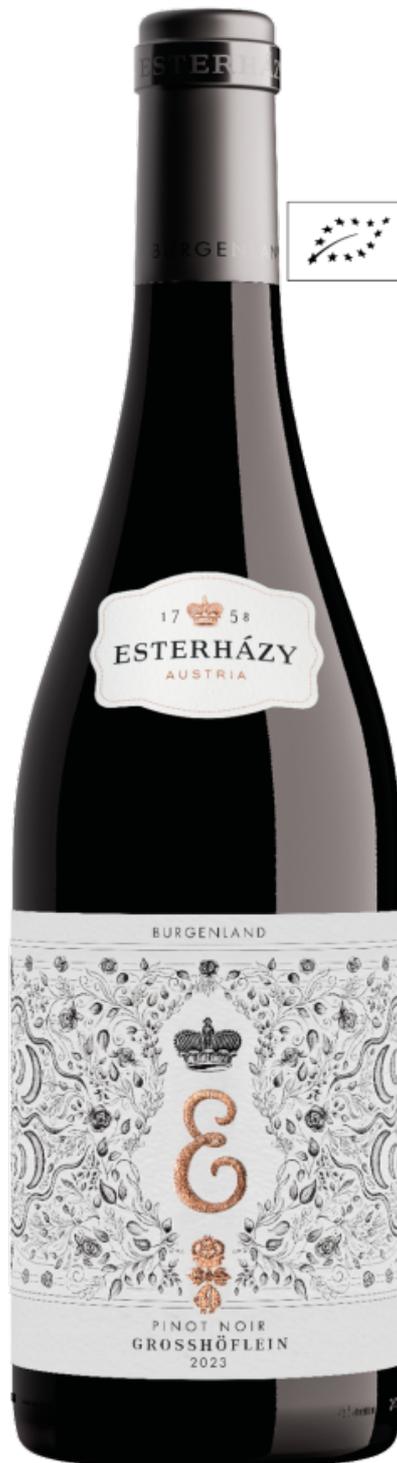
Die Weingärten befinden sich auf dem Föllikberg auf einer Seehöhe von ungefähr 200m. Die Weingärten sind durch lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und befinden sich auf einer Südostlage am Fuß des Leithagebirges. Die Rebstöcke sind zirka 25 Jahre alt. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Cellar

Die Trauben werden händisch geerntet und danach 4 Tage kalt mazeriert. Die spontane Gärung erfolgt im Holzgärstander, der Maischhut wird in regelmäßigen Abständen untergestoßen. Nach 14 Tagen wird abgepresst und der Wein gärt im gebrauchten französischen 500l Fässern fertig. Nach dem Abziehen lagert er für weiter 18 Monate in den Fässern.

Tasting Note

Im Glas besticht der Wein mit roten Beeren und Tabakwürze. Ein elegantes Tannin und eine gut eingebundene Säure stützen den Wein. Die mittelschweren Kalkböden geben dem Wein ein komplexes mineralisches Finish. Wir empfehlen ihn zu Kalbsfleisch, gebratener Taube und Coq au Vin.



Varietal
Pinot Noir

Flavor
dry

Alcohol
13 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
5.9 g/l

Drinking Temperature
16- 18 °C

Optimum Drinking Year
2025 - 2032

EAN
9003634118517

