

Pinot Noir

Sorte:	Pinot Noir
Herkunft und Boden:	Riede „Breiteln“ Lößboden mit erhöhtem Lehmanteil
Alter der Rebstöcke:	15 Jahre
Gärung/Ausbau:	handverlesen, Maischegärung im offenem Gärständer, Ausbau im großen Holzfass, Reifung in gebrauchten Barriquefässern
Alkohol:	13,0 % Vol
Restzucker:	1,0 g/l
Säure:	4,8 %
Beschreibung:	helles Kamin – Orangenrot, fruchtiger, roter Beerenduft, erinnernd an Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen harmonisch, feinwürzig, rotbeerig und typisch
Speiseempfehlung:	Wild, Käse
Trinktemperatur:	Wir empfehlen um 16–19°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse
Lagerfähigkeit:	8–10 Jahre



Weingut Hebenstreit

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz