

## Pinot Noir BreiteIn 2021

Sorte: Pinot Noir (Blauburgunder)  
Herkunft: Weinviertel  
Lage: BreiteIn  
Boden: Lössboden mit erhöhtem Lehmantel  
Alter Rebstöcke: 25 Jahre  
Gärung/Ausbau: Maischegärung im offenen Gärständer,  
Reifung in gebrauchten Barriquefässern

Analyse:  
Alkohol: 13,5 Vol%  
Restzucker: 1,9 g / l  
Säure: 5,4 ‰

Beschreibung: helles Kamin- und Orangerot,  
rotbeerige Fruchtaromen in der Nase, am Gaumen  
harmonisch, vielschichtige, feine Frucht mit würzigen  
Anklängen, feinfruchtiger Abgang

Serviervorschlag: Wir empfehlen 16 – 18 °C, dann bringt der Wein seine ganze  
Eleganz und Finesse zum Ausdruck.  
Passt besonders gut zu Wild und Käse.

Trinkreife: 6 – 8 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss  
Prüfnummer: N21876/23

