

Pinot Noir BreiteIn 2019

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

Analyse:
Alkohol: 13,5 Vol%
Restzucker: 1,4 g / l
Säure: 4,6 ‰

Beschreibung: helles Kamin- und Orangenrot,
rotbeerige Fruchtaromen in der Nase, am Gaumen
harmonisch, vielschichte, 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