

Pinot Noir BreiteIn 2020

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 g / l
Säure: 5,7 ‰

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: N21877/23

