



WEINBRIEF *Pinot Noir 2015*

Rebsorte	Pinot Noir (Blauburgunder) – Rebstöcke aus Burgund, Frankreich
Jahrgang	2015
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Lage „Kirchenriese“ und „Reitschule“ am Fuße des Tschirgantmassivs, südliche Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbare, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen
Ertrag	Max. 0,7 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Ernte am 21.10.2015

Vinifikation

Gärung und Ausbau	Kontrollierte Gärung mit Kühlschlangen in gebrauchten, oben geöffneten Barriquefässern bei ca. 25°C, anschließend biologischer Säureabbau (BSA), Ausbau über 14 Monate in neuen sowie teilweise gebrauchten französischen Barriques
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,6 g/l (trocken)
Säure	5,1 g/l

Weinbeschreibung

Leuchtendes rubinrot, sortentypisches Aroma von roten Beeren und Kirschen, feine Gewürznoten, am Gaumen weich und geschmeidig mit feinen Tanninen, delikater Geschmack, elegante Struktur, fruchtiger und fein-würziger Abgang mit gutem Nachhall – noch etwas jung

Speisenempfehlung

Weißer Fleischsorten, Rindfleisch, Lamm, Geflügel, Ente, Wildbret, pikanter Hartkäse

Serviertemperatur 15 – 17 °C