



Pinot Noir 2017

Artikelnr.: 2188717

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region: Niederösterreich

Gebiet: Carnuntum

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13,2 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Dieser Pinot Noir gedeiht in den sanften Hügeln rund um Höflein. Gerade die kühleren Lagen (Ried Scheibner und Ried Kirchtal) mit ihren kalkreichen Unterböden bilden ideale Voraussetzungen für diesen feingliedrigen Pinot Noir.

Vinifizierung/Ausbau: Maischegärung inahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques. Ausbau in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

Kategorie: Rotwein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

A la Carte: 92

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: 14,90 EUR

Verkostnotiz

Ein seidiger Rotwein, der intensiv nach roten Beeren duftet, nach Hagebutten und aromatischen Gewürzen. Er ist samtig, weich und doch sehr frisch mit einer kristallinen Säure, die ihm sehr gut steht.