



Pinot Noir 2013

Art. Nr.: 1091113

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Neusiedlersee

Jahrgang: 2013

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2022

Bodentyp: Sand, Lehm, Stein

Vinifizierung/Ausbau: In Gärständern aus Edelstahl bei 28-32 °C, 14 Tage Maischestandzeit, biologischer Säureabbau in Barriques, 18 Monate Ausbau in Barriques.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: aromatisch

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 92

Falstaff: 91

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Rind: Geschmort/Gedünstet

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Kronenkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 25.10

Verkostnotiz

Kräftiges Rubingranat, in der Nase angenehme rote Waldbeerfrucht, zart nach Zwetschken, ein Hauch Orangenzenen, feine Kräuterwürze, am Gaumen mittlerer Körper, frische Kirschenfrucht, präsenze Tannine, bleibt gut haften, dezente Süße im Nachhall.