



## Pinot Noir Steinbügel 2016

Art. Nr.: 2356216

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Bodentyp:** Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist.

**Vinifizierung/Ausbau:** Nur gesunde Trauben wurden geerntet, im Keller nachsortiert, gerebelt und anschließend für 2 Tage kalt mazeriert. Während der Vergärung durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Edelstahltank wurde der Most täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte dieser Pinot Noir für 24 Monate in Barriquefässern im barocken Hofkeller.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 4,9 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 93

**Falstaff:** 92

### **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Kalb:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 23.10**

### **Verkostnotiz**

Intensives Kirschorot, in der Nase kühle, rotbeerige Fruchtklänge, am Gaumen Fruchtschmelz mit langem, elegantem Abgang.