



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 Kirschrot, in der Nase kühle, rotbeerige Fruchtanklänge, am Gaumen Fruchtschmelz mit langem, elegantem Abgang.