



## Pinot Noir 2018

Art. Nr.: 2188718

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2025

**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:** GÄRUNG Maischegärung in Stahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques AUSBAU in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 4,9 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,3 g

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 14.90**

### Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase intensiv nach roten Beeren, Hagebutten und aromatischen Gewürzen, am Gaumen weich und doch sehr frisch mit feiner Frucht und Säure.