



# Pinot Noir Reserve 2021

Art. Nr.: 2901221

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** Ried Scheibner, steinige, kalkreiche Schotterböden auf tertiären Sedimenten teilweise mit Koralleneinschlüssen in Ostexposition, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet

**Vinifizierung/Ausbau:** kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei 28 °C durch sanftes Benetzen des Tresterhutes, 40% Ganztraubenvergärung, Maischestandzeit 18 Tage Anschließend Säureabbau in Tonneaus und gebrauchten Barriques aus burgundischer Eiche, Klärung durch Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung im Juni 2023

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** aromatisch

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,3 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 94

**Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Lamm:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 25.20**

## Verkostnotiz

Granatrot, in der Nase rote Beeren und Blüten sowie feine Gewürze und Hagebutten, Süßkirschen, am Gaumen straff, mineralisch, der durch die Reife des Jahrganges in ein präzises, enges Tanningerüst verpackt.