

Pinot Noir Select 2023

Art. Nr.: 1808123

Hersteller: Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Wien

Gebiet (Betriebssitz): Stammersdorf

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2036

Bodentyp: Die Trauben stammen fast ausschließlich vom Wiener Bisamberg, ein geringer Teil vom Nussberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löss, die Böden vom Nussberg aus Muschelkalkverwitterungsböden.

Vinifizierung/Ausbau: Die Maische wird in modernen Unterstoßtanks gekühlt, nach etwa 5 Tagen erfolgt die Gärung mit Spontanhefe und moderater Temperaturkontrolle, nach der Gärung Füllung in burgundische Barriques, davon zu 25 % neue Fässer und 24 Monate Lagerung.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 4,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 95

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Rind: Geschmort/Gedünstet

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: DIAM-Kork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 29.40

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase Fruchtaromen von gereiften Kirschen mit etwas Orangenfrucht und zarter Würze unterlegt, am Gaumen Zwetschkenfrucht, mineralisch unterlegte Textur mit finessenreichem Säurebogen und zartem Tanninspiel.