

# PN 20

## PINOT NOIR RISERVA 2020

---

**Lage:** Oberplanitzing

**Meereshöhe:** 450 m

**Boden:** tiefgründiger, sandiger Moränenschotter mit Kalkablagerungen

**Hangneigung:** 65%

**Erziehungsform:** Guyot

**Alter der Rebstöcke:** 20-35 Jahre

**Lese:** Mitte - Ende September

---

### VINIFIZIERUNG

**Sorte:** 100% Pinot Noir

**Vinifikation:** Kaltmazeration für 5 Tage bei 2-4 °C mit anschließender offener Büttenspontangärung mit Maischebewegung 2-mal am Tag für 3 -4 Wochen.

**Ausbau:** Säureabbau und natürliche Sedimentation im Edelstahltank und anschließender Lagerung im 500 l Tonneau (30% Neuholz ,70% 2.-3. Belegung) für 14 Monate.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Farbe:** saftiges Rubinrot mit granatrotem Schimmer

**Duftnoten:** Ein sehr feinfruchtiges Bouquet mit Duft nach Waldbeeren und Kirschen. Milde würzig-kräutrig Nuancen mit einem rauchigen Touch.

**Geschmackserlebnis:** Elegant und filigran im Trunk, ausbalanciertes Süße-Säure Verhältnis, angenehm würzig-mineralische Wahrnehmung mit einem saftigen und langanhaltendem Finale.

**Speiseempfehlung:** Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu Wildgerichten, Lamm, Kaninchen und Hartkäse.

**Optimale Trinkreife:** bis 2030

**Serviertemperatur:** 10-12 °C



### ALKOHOL

13,5% Vol.

### RESTZUCKER

1 g/l

### SÄURE

4,4 g/l