

PN19

PINOT NOIR RISERVA

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 granatrottem 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

14% Vol.

RESTZUCKER

1,8 g/l

SÄURE

4,85 g/l