



Pinot Noir 2016

Sorte:	Pinot Noir (Wein aus nur einem Weingarten)
Boden:	Ablagerungen einer Urdonau, reiner Schotter
Lage:	Gmoa
Ried:	Rosenberg
Ernte:	Von Hand gelesen, Ende September
Verarbeitung:	Im großen Holzfaß Maischestandzeit 16-18 Tage Biologischen Säureabbau in Barrique
Analytik:	13 vol.%alc 4,6g/l Säure 1 g RZ trocken
Beschreibung:	Intensiver Duft nach Himbeeren, ausdrückstarker Geschmack, finessenreich, straffes Tannin
Speiseempfehlung:	Ausgezeichneter Begleiter zu Ente, Gans und Fasan und gebratenen Speisen sowie reife Käsesorten Optimale Trinktemperatur 16-18°C