

2022

# Pinot Noir

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



## Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Löss –  
kühle Lagen - sanfter Rebschnitt –  
Bio-Kompost

## Keller

3 Tage kalte Mazeration – leicht  
angequetscht – spontane  
Vergärung für 12 Tage auf der  
Maische – 5% ganze Trauben -  
12 Monate in gebrauchten  
Tonneaux – 6 Monate  
Flaschenreifung

## Kostnotiz

Rote Beeren – Tomatenblatt –  
sanfte erdige Noten – kerniges  
Tannin

## Speisenbegleitung

Gebrautes Fleisch –  
Wildgerichte – milde Hartkäse

Rebsorte  
Pinot Noir

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
13 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.4 g/l

Trinktemperatur  
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr  
2023 - 2029

EAN  
90036341 16667