

2022

Großhölflein - Pinot Noir

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Lehmhaltige Schwarzerde auf
Muschelkalk – Ostausrichtung
am Hang des Fölligbergs – Alter
der Rebstöcke bis zu 47 Jahre -
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Handlese – 4 Tage kalte
Mazeration – leicht angepresst –
spontane Vergärung 18 Tage auf
der Maische – 16 Monate im
gebrauchten 500l Fass
(Tonneaux) – 6 Monate
Flaschenreife nach der Füllung

Kostnotiz

Rote Beeren- Tabak – frische
Kräuter – gut stützende Säure –
elegantes Tannin – komplex

Speisenbegleitung

Kalbfleisch – Coq au Vin –
gebratene Taube

Auszeichnungen

A la Carte
92

Rebsorte
Pinot Noir

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.4 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2031

EAN
90036341 17275