Pinot Noir
2019

Pinot Noir zählt man zu den weltbesten und wertvollsten Rotweinsorten, vermutlich ist sie auch eine der ältesten Sorten überhaupt. Mindestens seit dem späten Mittelalter ist die Sorte auch in Österreich verbreitet und kann heute in allen Weinbaugebieten angetroffen werden. Im warmen Klima im Gebiet um den Neusiedler See reift er früh, die Weine sind allgemein sehr kräftig, vollmundig und bieten ein sensationelles Bouquet.

Kostnotizen: Im Glas schimmert der Pinot Noir intensiv granatrot. Er besticht mit schöner Waldbeerenaromatik und feinen Röstnuancen. Am Gaumen ist er vollmundig, von intensiver Fruchtigkeit und mit spürbarer Tanninstruktur. Der komplexe Abgang mit gibt dem Wein eine elegante Harmonie.

Speiseempfehlung: Passt gut zu kräftigen, dunklen Fleischgerichten und würzigem Käse

Lagerpotential Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-3 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit 5-6 Jahre und länger.

Trinktemperatur: 17 ° C

Alkoholgehalt: 13,5 %vol **Zuckergehalt:** 2,6 g/L **Säuregehalt:** 4,4 g/L

Leuchtend rot wie der Klatschmohn.

Hellrot leuchten die Blüten des Klatschmohn im Frühling zwischen den Rebzeilen hervor, aber auch Wegränder und Böschungen sind davon bedeckt. Das zieht natürlich viele Insekten an, die sich an den Nektar heranmachen. So ist der Klatschmohn nicht nur schön, er übernimmt auch eine wichtige Aufgabe in der Vielfalt, die eine biologische Weingartenbewirtschaftung auszeichnet.

AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft