



Pinot Noir vom Schloss 2017



Dieser Pinot Noir überzeugt vor allem durch seine Feingliedrigkeit, Finesse und komplexen rotbeerigen Fruchtaromen, die mit feiner Würze und mineralischen Untertönen unterlegt sind. Ein für österreichische Verhältnisse ungewöhnlich burgundischer Typ.

Herkunft: Die Rieden rund ums Schloss Seefeld – Pulkautal

Boden: tiefgründer Sand-Rohgesteinsboden marinen Ursprungs mit hohem Kalkanteil

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Anfang Oktober selektiv geerntet, gerebelt, und anschließend kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der 10-tägigen Vergärung im Edelstahltank wurde der Most täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte dieser feinfruchtige Pinot Noir für 24 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein idealer Essensbegleiter zu Wachteln, Wildpastete und Lamm, auch harmonisch zu Edamer und Mozzarella.

Alk: 13% | **Säure:** 5,1 g/l | **Restzucker:** 1,5 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 16°C (leicht gekühlt)

Trinkreife: 2020-2025

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

