

grassl
WEIN UND GUT



Pinot Noir Reserve 2015



DATEN: 100% Pinot Noir, Qualitätswein trocken
13,0 vol% alc., 5,3 g/l Säure, 1,2 g/l RZ

CHARAKTER: Granatrot, sehr zarter Duft nach roten Beeren und Blüten sowie feinen Gewürzen, Rhabarber und Hagebutten, äußerst straffer, nahezu fragiler und mineralischer Burgunder mit präzisiertem, engem Tanningerüst

SPEISEEMPFEHLUNG: Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten; optimale Trinktemperatur 16-18°C

HERKUNFT: Weinbaugebiet Carnuntum, Ried Rothenberg und Scheibner, 20-jährige Reblagen auf steinigen, kalkreichen Schotterböden teilweise mit Koralleneinschlüssen in Ostexposition

HEKTARERTRAG: 3000 Flaschen/2200 Liter

VINIFIKATION: Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Anfang September 2015, kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständern bei 28 °C durch sanftes Unterstossen des Tresterhutes, 20% Ganztraubenvergärung, Maischestandzeit 18 Tage, anschließend Säureabbau in gebrauchten Barriques (2. Befüllung) aus burgundischer Eiche, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung im April 2017.

AM BESTEN BIS: 2025