

Pinot Noir Niederösterreich 2014

Art. Nr.: 1691014

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2014

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Bodentyp: Löss in Langenlois, Ton mit Kalkschotter in Gumpoldskirchen

Vinifizierung/Ausbau: Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September
Maischestandzeit: 3 Wochen Gärung: Spontan in Holzgärständer aus Eiche bei max. 30° / 3
Wochen Ausbau: 12 Monate in 300 Liter Eichenfässer & 6 Monate im großen Holzfass, vor
der Füllung 2 Monate im Stahltank Abfüllung: keine Schöning, unfiltriert mit wenig SO₂ im
Mai 2016

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,7 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 91

Speiseempfehlung:

Geflügel: Grillen/Braten

Kalb: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 14.60

Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat, in der Nase schwarze Beerenfrucht, rauchige Nuancen, dunkle Mineralität, am Gaumen frische Weichseln, lebendig strukturiert, salzig-mineralischer Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.