

## Pinot Noir Select 2023

Art. Nr.: 1808123

**Hersteller:** Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Wien

**Gebiet (Betriebssitz):** Stammersdorf

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2036

**Bodentyp:** Die Trauben stammen fast ausschließlich vom Wiener Bisamberg, ein geringer Teil vom Nussberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löss, die Böden vom Nussberg aus Muschelkalkverwitterungsböden.

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Maische wird in modernen Unterstoßtanks gekühlt, nach etwa 5 Tagen erfolgt die Gärung mit Spontanhefe und moderater Temperaturkontrolle, nach der Gärung Füllung in burgundische Barriques, davon zu 25 % neue Fässer und 24 Monate Lagerung.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** röstig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 4,7 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 95

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Lamm:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** DIAM-Kork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 29.40**

### **Verkostnotiz**

Rubinrot, in der Nase Fruchtaromen von gereiften Kirschen mit etwas Orangenfrucht und zarter Würze unterlegt, am Gaumen Zwetschkenfrucht, mineralisch unterlegte Textur mit finessenreichem Säurebogen und zartem Tanninspiel.