

Pinot Noir Reserve 2024

Art. Nr.: 2901224

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: Ried Scheibner, steinige, kalkreiche Schotterböden auf tertiären Sedimenten teilweise mit Koralleneinschlüssen in Ostexposition, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet

Vinifizierung/Ausbau: kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei 28 °C durch sanftes Benetzen des Tresterhutes, 40% Ganztraubenvergärung, Maischestandzeit 18 Tage Anschließend Säureabbau in Tonneaus und gebrauchten Barriques aus burgundischer Eiche, Klärung durch Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: aromatisch

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Rind: Geschmort/Gedünstet

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 26.50

Verkostnotiz

Granatrot, in der Nase rote Beeren und Blüten sowie feine Gewürze und Hagebutten, Süßkirschen, am Gaumen straff, mineralisch, der durch die Reife des Jahrganges in ein präzises, enges Tanningerüst verpackt.