

Pinot Noir Schafleiten 2013

Sorte: 100 % Pinot Noir
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1992
Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 24.09.2013
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
20 Tage auf der Maische.
Ausbau: 24 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 19.08.2015
Gesamteindruck: Metallisch wirkendes helleres Rot; Im Duft nach
Himbeeren und Flieder, wirkt erfrischend. Am
Gaumen feine Frucht nach Himbeeren, fein würzig
und mineralisch, gute Säurestruktur, mit
angenehmer Süße. Im Finish geradlinig und lang mit
würzigen Nachhall.
Empfehlung: Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut,
Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes Flasche 9120015604510
Karton 9120015604527

Prüfnummer: N 10294/15
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,0. %vol
Säure: 4,7. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 25,3.g/L
Relative Dichte: 0,9933



Auszeichnungen:

89 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
2 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015