

ESTORAS

2016 Estoras *Pinot Noir*

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Ein überaus verführerischer, kraftvoller, saftiger Pinot Noir.
An extremely seductive, strong and juicy Pinot Noir.

Kostnotiz:

Transparentes Rubingranat. In der Nase feine Burgundernoten nach Erdbeeren und Weichseln, unterlegt von Blutorangen und Marzipan. Am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, die seidigen Tannine sorgen für eine tolle Struktur. Ideal als universeller Speisenbegleiter.

Tasting-notes:

Transparent ruby garnet. On the nose fine aromas like strawberries and sour cherries with hints of blood orange and marzipan. On the palate a superb elegance and delicate, silky tannins who give a wonderful structure. Ideal as universal food companion!



Geschmacksrichtung/ <i>Wine Style</i>	Trocken <i>Dry</i>
Rebsorte(n)/ <i>Variety</i>	Pinot Noir
Alter der Reben/ <i>Age of the Vines</i>	16+23 Jahre <i>16+23 years old</i>
Lage(n)/ <i>Vineyards</i>	St. Margarethen, Rust
Bodenbeschaffenheit/ <i>Soil</i>	sandig-lehmiger Boden auf Schotteruntergrund <i>sandy-loamy soil on gravel base</i>
Lese und Ertrag/ <i>Harvest and Yields</i>	Selektive Handlese, 45 hl/ha <i>selective hand harvesting, yields 45hl/ha</i>
Alkoholgehalt/ <i>Alcohol Content</i>	13,0 % Vol.
Trinkreife/ <i>Ready to Drink</i>	2018 - 2022
Empfohlene Trinktemperatur <i>Suggested Serving Temperature</i>	14-16° C <i>57-61°F</i>
Vinifikation/ <i>Vinification</i>	Maischegärverfahren mit Überflutung, nur 12-tägiger Schalenkontakt, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen, 12 Monate Barrique <i>Fermentation with flooding of the cap, 12 day skin contact to preserve the fruit, 12 months barrique</i>
EAN Code	900 8743 00 1088