

CLASSIC



2015 Pinot Noir Classic

Österreichischer Qualitätswein trocken, Burgenland

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 Blutorange und Marzipan. Am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, die seidenen 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/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Pinot Noir
Alter der Reben/Age of the Vines	15+22 Jahre 15+22 years old
Lage(n)/Vineyards	St. Margarethen, Rust
Bodenbeschaffenheit/Soil	sandig-lehmiger Boden auf Schotteruntergrund <i>sandy-loamy soil on gravel base</i>
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 45 hl/ha <i>selective hand harvesting, yields 45hl/ha</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	13,5 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2017 - 2020
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	14-16° C 57-61°F
Vinifikation/Vinification	Maischegärverfahren mit Überflutung, nur 12-tägiger Schalenkontakt, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen <i>Fermentation with flooding of the cap, 12 day skin contact to preserve the fruit</i>
EAN Code	900 3634 00 1222