

# Single Cru



## 2007 PINOT NOIR »Hundertpfunder«

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee-Hügelland, trocken

Der elegante Rotwein mit Charakter. Die warmen Böden und die gute Durchlüftung der Lage »Hundertpfunder« oberhalb von Rust bieten beste Voraussetzungen für diesen Pinot Noir.

*The warm soils and the good aeration of the single vineyard »Hundertpfunder«, which is located offer perfect conditions for growing Pinot Noir.*

Vinifikation: 4-tägige Kaltmazeration, Vergärung für 18 Tage mit Überflutungstechnologie, 3 Monate Lagerung in großen Holzfässern zwecks Harmonisierung, dann 14 Monate Barriqueausbau.

*vinification: 4 days of cold maceration, 18 days of fermentation with pumping over, 3 months of storage in large wooden casks for harmonisation, then 14 months of aging in small oak barrels.*

Speisenempfehlung: Wild und Wildgeflügel, Lamm, Fleischfondue, reife Weißschimmelkäse.

*food pairing: wildfowl, game, lamb, meat fondue, mould white cheeses.*

Rebsorten/variety:	Pinot Noir
Lage/cru:	Hundertpfunder, Rust
Boden/soil:	warmer Lehm- und Braunerdeboden, mit Schiefer und Gneis durchzogen <i>warm loam soil with brown earth interspersed with slate and gneiss</i>
Reben/vines:	19 Jahre/years
Ertrag/yield:	selektive Handlese/35 hl/ha <i>selective, manual harvest 35 hl/ha</i>
Alkohol/alcohol:	14,5% Vol.
Trinkreife/maturity:	2010 – 2016
Temperatur/temperature:	16 – 18°C
EAN Code:	9.008.230.143.000