

CLASSIC



2008 PINOT NOIR CLASSIC

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

Der edle Rotwein mit Geschichte. Verspielte, feine Beerenfrucht, geschmeidige Textur, elegante Tannine, konzentriert und lang im Nachklang.

The noble red with history. Dainty, delicate berry fruit, smooth texture, elegant tannins, concentrated and lingering.

Vinifikation: Maischegärverfahren mit Überflutung, nur 6-tägiger Hautkontakt, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen, 10 Monate im großen Holzfass.

vinification: fermentation and maceration with pumping over, only 6 days on the skins to emphasize fruitiness; 10 months aging wooden casks.

Speisenempfehlung: Pasteten, Fleisch und Fisch vom Grill, Edelgeflügel & Weichkäse.

food pairing: patés, grilled meat or fish, fine poultry, soft cheeses.

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Pinot Noir
Lage/ <i>cru</i> :	St. Margarethen, Rust
Boden/ <i>soil</i> :	sandig-lehmiger Boden auf Schotteruntergrund <i>sandy-loamy soil on gravelly subsoil</i>
Reben/ <i>vines</i> :	16 Jahre/ <i>years</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese/45 hl/ha <i>selective, manual harvest 45 hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	13,5 % Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2010 – 2012
Temperatur/ <i>temperature</i> :	14 – 16°C
EAN Code:	9.003.634.000.010