

PINOT NOIR

2016

Falstaff: 92Pkt.

Lage und Boden:

- Rohrendorf – innere Satz – Wolfsgraben
 - 280m Seehöhe
 - Löss mit Schotter
 - Aussetzjahr 1989

Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krems:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

Ausbau und Statuswerte:

- Mind. 18 Monate im französischen Barrique gelagert (Burgunderfass)
- Mindestens 1 Jahr Flaschenlagerung
- Naturkork
- 1 g/l Restzucker (trocken)
- 13,5% Vol
- 5 g/l Säure
- Enthält Sulfite

Lagerung und Typizität:

- Bei ca. 10-12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten liegend
- Maximale Lagerdauer 16 Jahre
- Typischer Burgunder
- Waldfrüchte, rote, dunkle Beeren, Zimtrinde, Schlehen; sehr elegant

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14-18°C

Intensiver Fisch, helles und dunkles Fleisch, zu Nudelgerichten mit würzigem Pesto. Pasend auch zu frischem Gemüse, Aufstrichen, Eintöpfen, Braten und Gegrilltem.

