

PINOT NOIR RESERVE 2018

Seine Heimat:

Kies- und Sandböden, lehmige kräftige Erde
70% neue und 30% gebrauchte Barriques für 18 Monate

Sein Charakter:

Der Gentleman

Sein Stil:

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung
Zart floral unterlegte feine Röstaromen, rote Kirschen klingen
an, tabakige Würze
Saftig, angenehme Extraktstärke, dezentes Erdbeerkonfit,
tragende, reife Tannine, zart nussiger Touch im mineralischen
Abgang, gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter
(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2020/21)

Seine Begleiter:

Ente, Gans oder Reh
Käse, wie Camembert, Brie, Bergkäse oder alter Gouda

Seine Zeit:

2020 - 2036

Seine Werte:

Alkohol: 14% Vol
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 1,0 g/l



PINOT NOIR RESERVE 2018