

# PINOT NOIR

## 2008

**Traubensorte:** Blauburgunder.

**Beschreibung:** mitteltiefe, rubinrote Farbe mit granatrottem Schimmer. Sauberes, sortentypisches Aroma mit leicht "erdigen" Charakter. Sortentypischer Geruch von roten Beeren und Kirschen, sowie Gewürznoten. Weicher, runder Geschmack. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper. Frischer Abgang mit fein-würzigem Gerbstoff und gutem Nachhall. Bei guter Lagerung wird dieser Wein während 3 bis 5 Jahren optimalen Trinkgenuss bieten.

**Empfohlene Speisen:** weiße Fleischsorten, Rindfleisch, Lamm, Geflügel, Ente, Wild, Käse.

**Herkunft:** ausgesuchte Osthang-Lagen in Mazzon (oberhalb Neumarkt), auf 300 bis 450 m ü. d. M. Sandige, lehmige und zum Teil stark kalkhaltige Böden. Ziemlich kühles Kleinklima.

**Alter der Reben:** 15 - 40 Jahre.

**Lese:** 15 - 26 September 2008.

**Ertrag:** 52 hl / ha.

**Bereitung:** Vergärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Reifung im großen Holzfass (Slawonische Eiche) während 15 Monaten.

**Alkohol:** 12,5 % Vol.

**Säure:** 4,4 g / Liter.

**Abfüllung:** Mai 2010.

**Verfügbar.**

