



KAISER

PINOT NOIR 2017 (BIO)

Jahrgang: 2017

Weinbaugebiet: Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: leicht kalkhaltiger sandiger Lößboden

Qualitätsstufe: Qualitätswein



Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 6-8 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende September mit einer Gradation von 21° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Danach wurde die Maische für 2 Tage bei kühleren Temperaturen kaltmaceriert. Am dritten Tag erfolgte die Einleitung der Maischegärung von 12 Tagen. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen herausgelaugt. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser reift der Wein zum Teil im großen Eichenfass und zum Teil im 3 - 4 mal verwendete Barriques für ca. 24 Monate.

WEINDATEN:

Ertrag: 4000 l/ha

Alkohol: 13,9 %vol

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 4,9 g/l

Beschreibung: Trocken. Intensive Aromen nach Feigen, Erdbeeren und Pflaumen, mit einer eleganten Kräuterwürze und leichten Thymian-Rosmarin-Noten Am Gaumen elegante Beerenaromatik mit leichten Anklängen von Wacholder und Minze. Eine seidige Tanninstruktur mit saftiger Säure im langen Abgang spürbar.

Serviervorschläge: 17 °C

Speiseempfehlungen: Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, Putenstreifen gegrillt auf Blattsalat mit Dörrzwetschen im Speckmantel, Risotto mit Garnelen, Spaghetti mit Basilikum und Tomaten, Käse-Fondue, Spaghetti Bolognese, geröstete Knödel mit Ei, Steak mit Ofenkartoffel, gegrillter Fisch mit kräftigen Soßen

