

## Pinot Noir

**Jahrgang:** 2007

**Weinbaugebiet:** Neusiedlersee-Hügelland – 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 21,5° 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 herausgelaut. 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.



**Ertrag:** 4000 l/ha

**Alkohol:** 13,3%vol

**Restzucker:** 1,5g/l

**Säure:** 5,7g/l

**Beschreibung:** Trocken. Angenehme und typische Burgundernote; Himbeeraroma; getrockneter Zigarrentabak.  
Auch im Geschmack lässt sich dieser Burgunder nicht leugnen., ein typischer Burgunder.  
Ein sehr runder und trinkreifer Wein

**Serviervorschläge:** 17 °C

**Speiseempfehlungen:** gegrilltes Fleisch, Pasta, Fleisch mit leicht- bis mittelkräftigen Soßen, Gerichte mit Hühnerfleisch