



Pinot Noir 2022

Art. Nr.: 1132422

Hersteller: Feiler-Artinger, Rust

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Leithaberg

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Leicht lehmige Braunerde auf Muschelkalk

Vinifizierung/Ausbau: Gärung im Edeltank bei 28 °C, Ausbau im großen Holzfass.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Rind: Geschmort/Gedünstet

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 15.90

Verkostnotiz

Mitteldunkles Rubin in der Nase intensive Burgundernase nach reifen Pflaumen und Veilchen, am Gaumen kühle Frucht und sehr mineralisch; reifes Tannin, feine Textur, elegant und lang.