



Pinot Noir 2023

Art. Nr.: 2188723

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Dieser Pinot Noir gedeiht in den sanften Hügeln rund um Höflein. Gerade die kühleren Lagen (Ried Scheibner und Ried Kirchtal) mit ihren kalkreichen Unterböden bilden ideale Voraussetzungen für diesen feingliedrigen Pinot Noir.

Vinifizierung/Ausbau: GÄRUNG Maischegärung in Stahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques AUSBÄU in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 18.10

Verkostnotiz

Ein seidiger Rotwein, der intensiv nach roten Beeren duftet, nach Hagebutten und aromatischen Gewürzen. Er ist samtig, weich und doch sehr frisch mit einer kristallinen Säure, die ihm sehr gut steht.