



## 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 inahltanks bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques AUSBAU 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.