



Pinot Noir Tattendorf 2022

Art. Nr.: 1215922

Hersteller: Johanneshof Reinisch, Tattendorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Thermenregion

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Kalkreicher Schwemmlandboden mit dünner Braunerdeauflage

Vinifizierung/Ausbau: Maischestandzeit zwischen 14 und 18 Tagen, Gärtemperatur zwischen 28 °C und 30 °C, im Gärständer vergoren, der Ausbau erfolgte für 10 Monate im großen Holzfass.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

Falstaff: 91

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 12.20

Verkostnotiz

Strahlendes Rubinrot, in der Nase fruchtige Aromen nach Himbeeren und Sauerkirschen, am Gaumen frisch mit angenehm-seidigem Tanningerüst und fruchtgeprägtem Abgang.