



## Pinot Noir Göttweiger Berg 2022

Art. Nr.: 1940322

**Hersteller:** Stift Göttweig, Furth

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kremstal

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Löss, Lehm, Schotter und Sand

**Vinifizierung/Ausbau:** 6 Monate im Barrique-Fass

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** aromatisch

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,3 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,4 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss



**Einzelflaschenpreis: € 16.80**

### Verkostnotiz

Helles, elegantes Rubingranat mit zarter Randaufhellung, in der Nase dezente Zimtnote mit einem Hauch Vanille, feines rotbeeriges Konfit, am Gaumen elegant und saftig, zarte Tannine mit guter erfrischender Länge im Abgang.