



## Pinot Noir 2022

Art. Nr.: 1749022

**Hersteller:** Weingut Georg Schneider, Tattendorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Thermenregion

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2027

**Bodentyp:** Schwarzerde auf Kalkschotter in Tattendorf lehmreiche Braunerde und Muschelkalk in Pfaffstätten

**Vinifizierung/Ausbau:** In gebrauchten Holzfässer 228 bis 600L für 12 Monate

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Frisch

**Säure:** 6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 2,5 g

### **Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**Vinaria Sterne - 5 Sterne:** 3

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 11.10**

### **Verkostnotiz**

Rubingranat, in der Nase süße Beerenfrucht, Kräuterwürze, ein Hauch Minze, am Gaumen frisch nach Weichseln, zitronig, feine rotbeerige Nuancen im Abgang, Kirschen im Nachhall.