



# Pinot Noir

## Terroir 2016

Den Pinot Noir Terroir zeichnet eine vielschichtige, elegante und anspruchsvolle Kombination aus Frucht und Noblesse aus, in der sich die Herkunft vom Leithaberg widerspiegelt.

Mittleres Granatrot, das in sanfte Ziegeltöne übergeht, gibt einen intensiv-fruchtigen Duft nach Erd- und Himbeeren und feuchtem Stein frei, der bereits von der Komplexität dieses Weins zeugt.

Die Röstaromatik, die schon in die Nase dringt, findet sich auch am Gaumen wieder, auf dem der Wein sein feines Spiel aus Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere fortsetzt.

In diese Fruchtigkeit mischen sich fleischige Töne, die an zart gepökelten Prosciutto erinnern. Auf diese Gaumenfreude folgt ein langer, eleganter, jedoch fester und kompakter Abgang.

## ERDVERBUNDEN

### DETAILS



**ANBAU:** biologisch



**AUSBAU:** trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 5 bis 6 Wochen auf der Maische, 1/3 neues Holz, 2/3 großes Holz für 18 Monate



**ALKOHOLGEHALT:** 13 %

**SERVIERTEMPERATUR:** 12 °C

**TRINKTEMPERATUR:** 12 - 14 °C

**SÄURE:** 5,3 g/l

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l



**SPEISEEMPFEHLUNG:** Kaminwein, gereifter Käse und Zigarre



**LAGERPOTENTIAL:** 10 Jahre und noch darüber hinaus



**SULFITE ENHALTEN**