Pinot Noir Ried Siglos

AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2015
Riede:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	28 – 51 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 16. September von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte zuerst 18 Monate in kleinen Eichenfässern, danach lagerte er bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	Oktober 2017
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,1 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer reifen Herzkirschfrucht, dunklem Beerenkonfit, feiner Edelholzwürze, Orangenzesten und etwas Vanille. Am Gaumen saftig mit einem rotbeerigen Touch, präsenten Tanninen, etwas Bitterschokolade und mineralisch im Nachhall.
Trinkreife:	2017 – 2027, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgeflügel, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, 1,5 l (Magnum)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann