AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Pinot Noir Ried Siglos

Sorte: Pinot Noir
Jahrgang: 2018
Alter der Rebstöcke: 31 - 54 Jahre
Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben wurden am 29. August 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 16 Monate in 500 Liter Fässern, danach lagerte er bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung: Februar 2021
Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik: Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit frischen Herzkirschen, zarter Kräuterwürze unterlegt mit dunklem Waldbeerenkonfit. Am Gaumen rote Kirschen, mit präsenten Tanninen, frisch strukturiert und einem mineralischen Nachhall. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.
Trinkreife: 2021 – 2031, bei optimaler Lagerung.
Trinkempfehlung: 16 – 18 °C
Speisenempfehlung: Wildgeflügel, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge: 0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen

Albert und Silvia Gesellmann