AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Pinot Noir Ried Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2019
Alter der Rebstöcke:	32-55 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 19. September von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 - 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Spontangärung. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte zuerst 20 Monate in 500 Liter Fässern, danach lagerte er bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,4 g/l
Flaschenfüllung:	März 2022
Charakteristik:	In der Farbe kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, breitere Randaufhellung. In der Nase einladendes Bukett nach reifer roter Waldbeerenfrucht, etwas nach Edelholzwürze, die Pflaumen im Abklang, unterlegt mit hellem Karamell. Am Gaumen ist der Wein saftig, elegant, engmaschig, mit samtigen Tanninen, Fruchtextrakt von dunklem Beerenkonfit, das lang-anhaltende Finish.
Trinkreife:	2022 – 2032, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Wildgerichte, Geschmortes
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, 1,5l, 3l, 5l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen **Albert und Silvia Gesellmann.**