AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Pinot Noir Ried Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2020
Alter der Rebstöcke:	33-56 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Mitte 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: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,3 g/l
Flaschenfüllung:	Januar 2023
Charakteristik:	Klares, mittleres kirschrot mit breitem jugendlichem Rand und deutlichen Schlieren. In der Nase saubereres, jugendlich, ausgeprägtes, ungemein tiefgründiges Bouquet. Reife rotbeerige Frucht, kandierte Kirschen, Preiselbeeren. Floral, eingelegte Hibiskusblüte, dezente Vanillenoten im Hintergrund. Holz gut integriert, alles sehr fein verwoben. Noble, kühle Kräuternote. Am Gaumen lebendige, animierende Säure. Mittelkräftiger, extraktreicher Körper. Sehr feine, spürbare, seidige Tannine. Rotbeerige Frucht, saftige Kirscharomen, zart herbe Preiselbeeren. Langer von lebendiger Säure und reifen Fruchtaromen getragener Abgang. Pinot Noir mit unverwechselbarer Typizität. Rotbeerige, reife Frucht gepaart mit feinem Säurenerv und nobler Kühle. Bleibt trotz seiner Kraft immer tänzerisch mit sehr gutem Trinkfluss.
Trinkreife:	2023 – 2033, bei optimaler Lagerung auch länger
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgeflügel, helles Fleisch und kräftiger Fisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5l), Jerobaum (3l), Methusalem (5l)

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