



Pinot Noir 2016



Am Anninger in Gumpoldskirchen und im Steinfeld in Tattendorf stehen uns vorzügliche Burgunderlagen zur Verfügung. Hoher Kalkgehalt im Boden und das pannonische Klima bringen uns Trauben mit expressiven Fruchtkomponenten und facettenreicher Finesse. Seit dem 12. Jahrhundert wird Pinot Noir bei uns in der Thermenregion kultiviert.

Alter der Rebstöcke	bis zu 20 Jahre
Boden	kalkreicher Braunerdeboden
Erziehungsart	Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
Lesedatum	17. bis 25. September
Vinifikation	9 Tage Maischestandzeit, Gärtemperatur zwischen 27 °C und 30 °C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 10 Monate im großen alten Holzfass
Lagerfähigkeit	2 bis 5 Jahre ab Lese
Speisenempfehlung	schweres Geflügel wie Ente, Gans oder Truthahn, zu Pasta und Pilzgerichten
Servicehilfe	Rotweinglas



Alkohol 12,5 % vol

Säure 5,0 ‰

Restz. 1,4 g/l



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at**