

2021 PINOT NOIR
Furth



100% Edelstahl
A: 13,5% | S: 6,3‰ | RZ: 1,3 g/l



Handlese

Pinot Noir Weingarten in Furth bei Göttweig

Boden

Kalkreicher Lössboden auf glacialem Schotterkonglomerat

Ernte und Vinifikation

Anfang Oktober wurden die vollreifen Trauben mit 20°KMW von Hand gelesen, nach dem Rebeln und Anquetschen der Beeren temperaturkontrolliert auf der Maische im Edelstahltank vergoren. Der Ausbau erfolgte für 12 Monate im französischen 300l Eichenfass, 2/3 gebraucht, 1/3 neu.

Weinbeschreibung

Strahlendes Rubinrot. Fruchtiger Duft nach dunklen Beeren, Zwetschken, leichte Röstaromen. Am Gaumen elegant und sortentypisch, reife Brombeeren, Heidelbeeren, auch Zwetschken, gut integrierter aber doch spürbarer Holzeinsatz, gut ausbalanciert. Sehr elegant und geschmeidig.

Speisenempfehlung

Ente, Gans, Wild, Lamm, Pilzgerichte, scharfe thailändische oder indische Gerichte, Käse.

Serviertemperatur

14–15°C

Trinkreife

2023–2035