



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Pinot Noir Reserve 2017 – BIO

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2017

Verschluss
Naturkork

Weinbaugebiet
Thermenregion

Ausbau und Lagerung

Die Trauben stammen von den besten Rieden in Tattendorf.
Pro Stock bleiben nur wenige Trauben, um die optimale physiologische Reife zu erhalten. Erst wenn die Schale, die Kerne und auch die Stiele perfekt ausgereift sind, werden die Trauben sorgfältig per Hand geerntet.
Die Trauben werden dann sehr schonend weiterverarbeitet. Die Maische gärt dann in offenen Behältern und der Maischekuchen wird 3 mal am Tag händisch untergetaucht.

Auch die Maischestandzeit beträgt bei diesem Wein ca. 20 Tage.
Nur die besten Chargen der Reserve Qualität kommen dann aufgeteilt zu 50% in neue Barriquefässer und 50% 2. Füllungsfässer und reifen dann für 18 Monate. Erst nach dieser langen Reifephase werden alle Fässer auskostenet und nur die besten werden für die Reserve verschnitten.

Werte

- Alkohol: 13,5 %Vol
- Säure: 5,0 g/l
- Restzucker: 1,0 g/l

Lagerfähigkeit

10 - 15 Jahre

Weinbeschreibung

Kräftig und zugleich elegant, schon ziemlich jung sehr gut zu trinken, aber auch über ein Jahrzehnt und mehr problemlos lagerfähig – das zeichnet den Blauburgunder in der Thermenregion aus. Bedingung dafür ist die beste Lage, die sorgfältige Auslese von den besten Weinstöcken und der optimale Ausbau mit Herz, Gefühl und Verstand.

Serviertemperatur

18 - 19°C

Speisen

Festtägliche Braten, Wildgeflügel, Lamm, reifer Weichkäse

VK – Einheit: 0,75lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche: 912001108 006 6

EAN – Code Karton: 912001108 606 8

