# PINOT NOIR
## Furth






| | | |
|---|---|---|
| 100 % Edelstahl | \| | A: 13,5% |

| Nährwertangaben | (je 100ml) |
|---|---|
| Energie | 82 Kcal / 344 kj |
| Kohlenhydrate | 1,0g |
| davon Zucker | 0,1g |

**Enthält geringfügige Mengen von:**
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

**Zutaten**
Trauben*, Konservierungsstoffe und Antixidantien: Sulfite, Stabilisatoren: Metaweinsäure
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung

### *Handlese*

Pinot Noir Weingarten in Furth bei Göttweig

### *Boden*

Kalkreicher Lössboden auf glazialem Schotterkonglomerat

### *Ernte und Vinifikation*

Anfang Oktober werden die vollreifen Trauben mit 20,5°KMW von Hand gelesen, nach dem Rebeln und Anquetschen der Beeren temperaturkontrolliert auf der Maische im Edelstahltank vergoren und täglich überflutet. Anschließend sanft gepresst, erfolgt der Ausbau über 12 Monate in französischen 300l Eichenfässern, 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