

Pinot Noir

Jahrgang 2022



| | |
|---------------------------|---|
| Rebsorten: | Pinot Noir |
| Weintyp: | Österreichischer Qualitätswein |
| Ausbau: | trocken |
| Vinifizierung: | Maischegärung in temperaturgesteuerten Edeltahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 10 Monate in französischen Barriques gereift. |
| Weinbeschreibung: | Höchste Traubenqualität und ein kompromissloser qualitativer Ausbau in edlen Barriques ergeben einen eleganten, sehr zugänglichen und trinkanimierenden Wein mit großem Lagerpotential. Rubingranat - in der Nase feine Erdbeeraromen am Gaumen und seidenweiche Tannine, elegant und sehr zugänglich – im Abgang samtig und trinkanimierend. |
| Speiseempfehlung: | Ein vielseitiger Speisebegleiter. |
| Serviertemperatur: | 17° |
| Analysewerte: | Alkohol: 14 % Vol Säure: 4,8 g/l Restzucker: 3,1 g/l |
| Anbaugebiet: | Mittelburgenland |
| Bodentyp: | Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau |
| Trinkreife: | 1-15 Jahre |
| Flaschengröße: | 0,75 Liter |
| Verschluss: | Schraubverschluss |
| Enthält: | Sulfite |



ROTWEINGUT
PRICKLER

BACHGASSE 4, 7361 LUTZMANNSBURG
TEL.: +43 (0)2615/87742, FAX DW: 40
ROTWEINGUT@PRICKLER.AT

WWW.PRICKLER.AT

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“