

# Pinot Noir

Jahrgang 2019



<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	trocken
<b>Vinifizierung:</b>	Maischegärung in temperaturgesteuerten Edeltahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 10 Monate in französischen Barriques gereift.
<b>Weinbeschreibung:</b>	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.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Ein vielseitiger Speisebegleiter.
<b>Serviertemperatur:</b>	17°
<b>Analysewerte:</b>	Alkohol: 14,5 % Vol Säure: 4,9 g/l Restzucker: 3,1 g/l
<b>Anbaugebiet:</b>	Mittelburgenland
<b>Bodentyp:</b>	Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau
<b>Trinkreife:</b>	1-15 Jahre
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 Liter
<b>Verschluss:</b>	Schraubverschluss
<b>Enthält:</b>	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.“