

Pinot Noir, Reserve 2024

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram
Ort: Fels am Wagram

Riede & Boden

Zum Großteil gewachsen in der Lage Brunnthal die auf den obersten Terrassen liegt, reine Südlage mit ca. 300 m Seehöhe, große Unterschiede in Tages- und Nachttemperaturen; tiefgründiger Lössboden mit hohem Kalkgehalt

Vinifizierung

Pinot Noir ist die Diva unter allen Rotweinen, weshalb hier auch das meiste Fingerspitzengefühl notwendig ist. Kühlere Vergärung bei ca. 26° C bewahrt das unvergleichliche Aroma. Die Kontaktzeit auf den Schalen beträgt nur etwa zwei Wochen um die Tannine geschmeidiger zu halten. Danach sind für den Pinot nur die allerbesten Fässer aus dem Burgund gut genug, je nach Jahrgang beträgt die Reifezeit zwischen 15 - 18 Monate.

Weinbeschreibung

Schon in der Farbe anders als alle anderen Rotweine, helles Ziegelrot mit etwas orangen Reflexen. Charakteristisches Bukett, rote Beeren wie Himbeere und Erdbeere, zarte Hibiskusnoten und ein wenig Kirschfrucht, etwas Waldboden; zum Ende hin gebratene Maroni. Angenehm balancierte Säure, mineralischer Hintergrund, besticht durch Eleganz und Finesse ohne im Abgang kurz zu sein.

Analytik

Alkohol: 13,7 % Vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 4,9 g/l
Energie: 79 kcal/330 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

ab zwei Jahren Flaschenreife, mit einigem Potential für 5-8 Jahre. Vielseitiger Speisenbegleiter. Wildgeflügel aller Art wie Ente, Wildgans, Wachtel, Rebhuhn und Fasan sind geniale Kombinationen, auch Rehwild passt hervorragend.



NACHHALTIG
AUSTRIA



VEGAN

Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

