

Pinot Noir

2011

Der Pinot Noir (auch Blauer Burgunder oder Blauburgunder) stammt, wie der Name schon vermuten lässt, aus dem französischen Burgund, wo die Sorte seit der Römerzeit nachgewiesen werden kann. Man vermutet, dass der Pinot Noir die Stammsorte der Burgunderfamilie ist, zu der unter anderem auch der Pinot Blanc (Weißburgunder) und der Pinot Gris (Grauburgunder) zählen. Heute schätzt man den Pinot Noir als eine der weltbesten und wertvollsten Rotweinsorten. Seit dem späten Mittelalter ist die Sorte auch in Österreich verbreitet und kann heute in allen Weinbaugebieten angetroffen werden. Der Pinot Noir liebt das warme Klima im Gebiet um den Neusiedler See. Er reift früh und die Weine sind allgemein sehr kräftig, vollmundig und bieten ein sensationelles Bouquet bei einer vergleichsweise dunklen Farbe für einen Pinot Noir.

Kostnotiz: Unser Pinot Noir 2011 schimmert in einem intensiven granatrot im Glas und entfaltet ein bestechend typisches Bouquet das an Walderdbeeren erinnert. Am Gaumen ist er kräftig mit merkbareren Tanninen, die beerige Frucht bleibt dabei deutlich erkennbar und verleiht dem Wein zusätzlich Finesse. Feine Holznoten mit leicht röstigem Nachhall runden den Eindruck ab. Dieser Pinot Noir passt hervorragend zu gut gewürztem Fleisch, zu Wild aber auch einfach um ein Glas eines großen Rotweines zu genießen.

Trinkempfehlung: Nach der Ernte etwa 1 bis 3 Jahre bis zur Trinkreife, etwa 5-7 Jahre lagerbar. Serviertemperatur 12-13° C.

Alkohol: 13,0 %vol **Restzucker:** 2,8g/L **Säure:** 4,3 g/L



Leuchtend rot wie der Klatschmohn.

Hellrot leuchten die Blüten des Klatschmohn im Frühling zwischen den Rebzeilen hervor, aber auch Wegränder und Böschungen sind davon bedeckt. Das zieht natürlich viele Insekten an, die sich an den Nektar heranmachen. So ist der Klatschmohn nicht nur schön, er übernimmt auch eine wichtige Aufgabe in der Vielfalt, die eine biologische Weingartenbewirtschaftung auszeichnet.