



Pinot Noir **AND FRIENDS**

Jahrgang: 2016

Boden: Gobelsburger Redling  
Lehm- Lössboden

Vinifikation: die Trauben für diesen Cuvee aus 60% Pinot Noir, 20% Zweigelt und 20% St. Laurent wurden am 18. Oktober geerntet, gerebelt und bei ca. 28° auf der Maische vergoren, nach gut 3 Wochen wurde schonend abgepresst, danach reifte dieser Cuvee´ für 15 Monate zu 50% im neuen und 50% in 2 und 3 jährigen Allier Fässer der Fa. Seguin Moreau. Abfüllung Februar 2018

Verkostung: Köstliche Frucht nach Himbeeren, Weichseln und Rosenholz, auch am Gaumen fruchttief nach Preiselbeeren, Hagebutten und Schokolade, im Abgang zartes Unterholz und feine Würze, großes Entwicklungspotenzial!

Daten: Alkohol: 14,0%  
Restzucker: 1,5 g/l  
Säure: 5,1 g/l