



REITHMAIER

Pinot Noir **AND FRIENDS**

Jahrgang: 2017

Boden: Gobelsburger Redling
Lehm- Lössboden

Vinifikation: die Trauben für diesen Cuvee aus 60% Pinot Noir, 20% St. Laurent und 20% Merlot wurden am 1. Oktober geerntet, gerebelt und bei bis zu 30° 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 März 2019

Verkostung: Tiefe Dunkelfrucht, Brombeeren, Waldfrüchte, etwas Tabak und Nougat, auch am Gaumen konzentrierte Frucht, Beeren-Confit, Schoko, Lakritze, sanfte Tannine, attraktiver Rotwein am Beginn seiner Entwicklung.

Daten: Alkohol: 14,0%
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 5,2 g/l