



REITHMAIER

PINOT NOIR NIEDERÖSTERREICH 2023

13,5 % Vol. Alkohol | trocken | 4,8 g/l Säure

Qualitätswein - Niederösterreich

Boden: Tschernosem, Löss
Alter der Reben: 25 Jahre
Ertrag: 35 hl/ha

VINIFIKATION:

Die Trauben für diesen Burgunder wurden am 29. September geerntet, zum Teil gerebelt und für 4 Wochen auf der Maische belassen, danach wurde der junge Wein für 16 Monate im 12 hl Seguin Moreau Fass gelagert, Abfüllung im Februar 2025

KOSTNOTIZEN:

Charmanter Waldbeerenduft, Unterholz, elegante Fülle, Granatapfel und Preiselbeergelee, am Gaumen Karamell und Nelke, sehr feingliedriger Pinot Noir mit großer Zukunft!

SPEISEEMPFEHLUNG:

Wildschweinburger, sautierte Pilzen, Fleischgerichte mit Speck, geröstete Kalbsleber, rotes Risotto, Thunfischsteak,...

Serviertemperatur: 16-18 °C
Trinkreife: 2025-2035 +
Flaschengröße: 750ml
EAN - Code: 9120009399392

