



# Hochschopf 2012

Pinot noir

91 Punkte

A la Carte

16,5 Punkte

Gault & Millau

13% vol

Alkohol

4,5 g/l

Säure

1,8 g/l

Restzucker

2015 – 2025

Trinkreife

16°C

Trinktemperatur

**Herkunft:** Niederösterreich

**Lage:** Ried Hochschopf

Pinot Noir und Grüner Veltliner stehen auf unserem Nußdorfer Hochschopf. Der Oberboden trägt in den tieferen Terrassen etwas Lössauflage, der Unterboden besteht aus Konglomerat, darüber rostbraune Bodensedimente mit Sandstein, Schluff und Mergel.

**Vinifikation:** Selektive Handlese in Lesekisten Anfangs Oktober, Maischegärung von 18 Tagen in Edelstahl tanks bei 26-28°C. Reifung in besten ausgesuchten 300L Eichenfässern für 24-26 Monate.

**Weinbeschreibung:** Charakteristisches Bukett, Rote Beeren wie reife Erdbeeren und Waldhimbeeren, Schlehen, Rosenholz, hauchzarte Eichennoten, fein ziselierte Linien, fruchtsüß, elegant und ästhetisch.

**Speiseempfehlung:** Vielseitiger Speisenbegleiter zu Pilz-, Fisch-, Lamm-, Rindfleisch- und vor allem zu Wildgerichten.

EAN 13 Flaschencode: 9 120021 78320 9

EAN 13 6er Karton Code : 9 120021 78321 6

EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78323 0

[Alle Weine | English](#)