



# Hochschopf 2013

Pinot noir

92 Punkte

A la Carte

13,5% vol

Alkohol

5,5 g/l

Säure

1,0 g/l

Restzucker

2017 – 2027

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 Edelstahltanks bei 26-28°C. Reifung in besten ausgesuchten 300L Eichenfässern für 34 Monate.

**Weinbeschreibung:** Charakteristisches Bukett, Rote Beeren wie reife Erdbeeren und Waldhimbeeren, Kirschen, Schlehen, Rosenholz, hauchzarte Eichennoten, fein ziselierte Linien, 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](#)