



Hochschopf 2016

Pinot noir

92 Punkte

A la Carte

12,5 % vol

Alkohol

5,1 g/l

Säure

1 g/l

Restzucker

2019 – 2029

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 10 Tagen in Edelstahltanks bei 26-28°C. Reifung in besten ausgesuchten 300L Eichenfässern für 24 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 78506 7

EAN 13 6er Karton Code: 9 120021 78507 4

EAN 13 Flaschencode Magnum: 9 120021 78508 1