



Pinot Noir Sonnenberg Reserve

Weinbergslage:	Sonnenberg
Rebsorten:	Pinot Noir
Jahrgang:	2009
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Vinifikation:	Offene Vergärung bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen und anschließender 20-monatiger Reifephase in gebrauchten Barriques
Charakteristik:	Ein Pinot aus dem Burgenland mit der Klasse eines Burgunders. <i>„Schade, dass man diesen Wein nicht streicheln kann.“ Kurt Tucholsky</i>
Kurzbeschreibung:	Der Pinot Noir Sonnenberg Reserve ist ein Vorzeigeburgunder – klar, definiert, präzise und immer charmant. In der Nase entfaltet sich seine feine Kirschnote, am Gaumen kitzelt die Mineralität – ein Wein für Kenner, die das Besondere suchen. Speisebegleiter für Entengerichte, Getreide- und Gemüseaufläufe.
Analysewerte	
Alkohol:	13,5 %vol
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,5 g/l
Servier- Und Speiseempfehlung:	Der Pinot fühlt sich bei 16-18°C im Glas richtig wohl. Zu einem kulinarischen Hochgenuss wird der Pinot zu feinen Wildgerichten wie Rehrücken mit frischen Pfifferlingen im Rahm mit Spätzle oder zu ausgefallenen exotischen Speisen, wie Marokkanisches CousCous. Auch die Auswahl zu Weichkäsen, vornehmlich aus Kuhmilch ein „Gedicht“.
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"