



Pinot Noir Sonnenberg Reserve

Kurzbeschreibung: Ein Pinot aus dem Burgenland mit der Klasse eines großen Burgunders.
*„Schade, dass man diesen Wein nicht streicheln kann.“
Kurt Tucholsky*

Servier-
Und Speiseempfehlung: Der Pinot Noir 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. 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“.

Daten zum Pinot Noir Sonnenberg Reserve

Weinbergslage: Thenau
Rebsorten: Pinot Noir
Jahrgang: 2011
Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland
Status
Vinifikation: Offene Vergärung bei einer Maischestandzeit von 21 Tagen
Lagerung: 20-monatiger Reifephase in kleinen Eichenfässern
Boden: Muschelkalk

Analysewerte

Alkohol: 13,5 %vol
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 4,6 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Prämierungen: Fallstaff - 91 Punkte

"Lebe Freude!"