



WEISSES KREUZ 2011

SORTE	Pinot Noir
HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	4,9 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

LAGE/BODEN Weisses Kreuz: leichter, kalkhaltiger Boden
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG Kontrollierte gekühlte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, schonende Pressung nach 2 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines

AUSBAU Reifung 18 Monate in tlw. gebrauchten 300 Liter Eichenfässern

BESCHREIBUNG Die kalkreichen Böden der Lage „Weißes Kreuz“ verleihen dem Pinot noir seine charmante Beerenfrucht, die feingliedrige Struktur und die tiefe Mineralik mit floralen Nuancen.

Ein feiner und typischer Pinot Noir mit guter Länge und hohem Potenzial.

SPEISEEMPFEHLUNG Traumpartner für Wildgeflügel von Fasan bis Rebhuhn, feine Wildgerichte, reifen Weißschimmelkäse aber auch für kräftige Fischgerichte.

TRINKTEMPERATUR 13 - 15 °C

LAGERFÄHIGKEIT 6 - 10 Jahre