



WEISSES KREUZ 2012

SORTE	Pinot Noir
HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	4,2 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