



WEISSES KREUZ 2010

SORTE	Pinot Noir
HERKUNFT	Deutschkreutz Mittelburgenland
ALKOHOL	13 %
SÄURE	5 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, Pressung nach 14 Tagen, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines

AUSBAU Reifung 16 Monate im 300l Faß

BESCHREIBUNG Mittleres Rubingranat, zarte Randaufhellung. Feiner Duft nach Waldbeeren und Himbeeren, der sich auch am Gaumen fortsetzt. Angenehme Röstaromen und zarte feingliedrige Tannine.

Ein feiner und typischer Pinot Noir mit sehr guter Länge und hohem Potential.

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