



Ried Weisses Kreuz

Pinot Noir

2017

Lage / Boden

Weisses Kreuz: leichter, kalkhaltiger Boden.
Alter der Rebstöcke: 35-45 Jahre.

Ernte / Gärung

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert. Beim Pinot Noir haben wir rigoros ausgedünnt, sodass der Ertrag zwar sehr gering war, wir aber 100-prozentig gesundes Traubenmaterial ernten konnten. Kühle Maischgärung mit natürlicher Spontanhefe. Pressung nach 14 Tagen Maischezustand, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

Beschreibung

Die „Diva“ im Weingut gedeiht auf kalkreichen Böden in der alten Lage „Weißes Kreuz“, die dem Pinot Noir seine charmante Beerenfrucht, die feingliedrige Struktur und die tiefe Mineralik mit floralen Nuancen verleihen. Ein feiner und eleganter Pinot Noir mit zarten Waldbeer- und Himbeernoten, der am Gaumen von der mittelburgenländischen Kraft geprägt ist und mit guter Länge und hohem Potenzial punktet.

Sorte: Pinot Noir

Alkohol: 14,0% | **Säure:** 5,9 g/l | **Restzucker:** 1,5g/l



18 Monate Reifung
in 300l Eichenfässern
(neu und gebraucht)



8-10 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Wildgeflügel, feinen Wildgerichten, reifem Weichschimmelkäse, und kräftigen Fischgerichten



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“
Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014

#weingutsilviaheinrich #pinotnoir #weisseskreuz #handmadewines