

Pinot Noir Muschelkalk «Selektion» - Bio



Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	24 Monate in neuen und gebrauchten 500-Liter-Fässern ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Preis CHF	45.00

Aus einer neu erworbenen, hoch gelegenen Einzellage mit Muschelkalk-Untergrund konnten erstmals im Jahr 2015 perfekt ausgereifte Trauben für den Pinot Noir Muschelkalk «Selektion» geerntet werden. Nach einer sanften Pressung wurde der Most vier Wochen lang spontan in offenen 600-Liter-Behälter vergoren. Danach erfolgte der zweijährige Ausbau in neuen und gebrauchten 500-Liter-Fässern, anschliessend wurde der Wein unbehandelt, ungeschönt, unfiltriert und minimal geschwefelt in Flaschen abgefüllt.

In der Nase mineralisch unterlegte schwarze Beerenfrucht, perfekt eingebundene Röstaromen und ein Hauch Nougat. Im Gaumen zeigt er sich mächtig und elegant zugleich. Finessenreich strukturiert mit seidenweichem, fast süßlich anmutendem Tannin und einem feinen, kirschigen Nachhall. Sehr grosses Entwicklungspotenzial.