

Pinot Noir 2018



- Winzer:** Weingut Gerhard Markowitsch Göttlesbrunn
- Sorte:** 100% Pinot Nior
- Weinbauregion:** Niederösterreich
- Weinbaugebiet:** Carnuntum
- Lage:** Rund um die sanften Hügeln um Höflein. Gerade die kühlen Lagen (Ried Scheibner und Kirchtal) mit ihren kalkreichen Unterböden bilden ideale Voraussetzungen für diesen feingliedrigen Pinot Noir.
- Alter der Reben:** 17—32 Jahre
- Bodentypen:** Sanfte Lösshänge, teilweise schottriger Lehmboden mit kalkreichen Unterböden.
- Lesezeitpunkt:** händische Selektion Anfang September, eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten!
- Ertrag:** 50 hl/ha.
- Analysewerte:** Alkohol: 13,6% Säure: 4,9 g/l Restzucker: 1,3 g/l
- Vinifizierung:** Geschlossene Maischegärung im Stahltank bei 27—29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques.
- Ausbau:** In gebrauchten Barriquefässern aus französischer Eiche.
- Füllung:** November 2019
- Trinkreife:** 2020—2025
- Trinktemperatur:** 16-18°C, eher kühl mit 16°C servieren!
- Speiseempf.:** Um die Frische des Pinot Noir hervorzuheben, empfiehlt sich die Kombination mit rosa gebratenem Fleisch, Risotto mit Steinpilzen und Morcheln.



Weinbeschreibung:

Helles Ziegelrot mit sehr breiten, hellen Rand

In der Nase ein intensiver Duft nach roten Beeren, Hagebutten und aromatischen Gewürzen, etwas Lakritze und Orangenzesten.

Am Gaumen sehr ausdrucksstark im Geschmack, mit seiner frischen Kirschenfrucht, florale Nuancen, samtig feine Säurestruktur und eleganten Abgang.

Dieser Pinot noir ist trotz seiner Jugend bereits gut antrinkbar.