



RIED GALGENBERG *biologisch* PINOT NOIR 2019

Bis ins 19. Jhd. wurde der Galgenberg tatsächlich seinem Namen gerecht. Heute gedeihen dort hervorragende Weine. Dieser Pinot Noir besticht durch die intensive Frucht nach Erdbeeren und Himbeeren und einem angenehmen Abgang.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Pinot Noir	Jahrgang: 2019	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Lössboden mit teilweise Granit im Untergrund			
Pflanzjahr:	50% 1990 – 50% 2015			
Riede:	Galgenberg		Seehöhe:	300 - 310 m
Weinlese:	Mitte September 2019			

IM KELLER

Maischegärung:	in offenen Behälter, kein Schwefelzusatz 2 mal täglich untertauchen des Maischekuchens		
Gärtemperatur:	bei 25 - 28°C		
Gärdauer:	6 Tage		
Pressvorgang:	unmittelbar nach der Gärung; pneumatisch, ohne Schwefelzusatz		
Malolaktische Gärung:	100% im gebrauchten Barrique, gleich nach der Gärung und dem Pressen		
Reifung:	100% gelagert im gebrauchten Eichenfass für 12 Monate		
Filtration:	unmittelbar vor dem Abfüllen		
Erster Schwefelzusatz:	6 Monate nach der malolaktischen Gärung und 2 Tage vor dem Abfüllen		

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499622 5
Restzucker:	1,0 g/l	EAN-Karton:	900563499621 8
Säure:	5,3 g/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ gesamt:	43 mg/l		für Veganer geeignet
SO ₂ frei:	14 mg/l		
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 – 16°
Speisenempfehlung:	Dieser Rotwein passt hervorragend zu italienischen Nudelgerichten aber auch zu Tafelspitz und gegrilltem Lachs		



WEINBESCHREIBUNG

Helles Rubingranat, würzig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Zwetschken, etwas kandierte Veilchen. Mittlere Komplexität, dezente Extraktsüße, feiner Nougat.

