



BLACK VINTAGE *biologicis* PINOT NOIR 2018

Pinot Noir ist die absolute Diva im Weingarten – dünnchalig und kompakt. Ein anspruchsvoller Rotwein mit viel Potenzial. Dieser von Hand verlesene Pinot Noir zeigt bei strengster Selektion und optimalem Lesezeitpunkt seine typischen Merkmale. Stoffig und elegant zugleich. Die nächtliche kühle Brise aus dem Waldviertel prägt die feingliedrige Aromatik.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Pinot Noir	Jahrgang: 2018	Qualitätsstufe:	Wein aus Österreich
Boden:	Lössboden mit teilweise Granit im Untergrund			
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre			
Riede:	Galgenberg	Seehöhe:	300 m	
Weinlese:	Mitte September 2018			

IM KELLER

Maischegärung:	im offenen Behälter (400 kg Boxen), kein Schwefelzusatz 2x täglich untertauchen des Maischekuchens		
Gärtemperatur:	bei 25 - 28°C, keine Temperaturregelung möglich		
Gärdauer:	6 Tage		
Pressvorgang:	unmittelbar nach der Gärung; pneumatisch, 1x leicht angepresst Ausbeute ca. 60%, ohne Schwefelzusatz		
Malolaktische Gärung:	100% im 500l – Eichenfass neu mit geringer Toastung, gleich nach der Gärung und dem Pressen		
Reifung:	nach dem biologischen Säureabbau abgezogen und gelagert im selben Fass ohne SO ₂ -Gabe, Dauer 12 Monate		
Filtration:	keine		
Erster Schwefelzusatz:	ein Tag vor der Füllung		

Alkohol:	11,5%	EAN-Flasche:	900563499706 2
Restzucker:	1,0 g/l	EAN-Karton:	900563499705 5
Säure:	5,3 g/l	Zertifikat:	AT-BIO 301 für Veganer geeignet
SO ₂ gesamt:	45 mg/l		
SO ₂ frei:	20mg/l		
Lagerfähigkeit:	7 - 10 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 – 16°
Speisenempfehlung:		Passt gut zu Wild und Wildgeflügel, Lamm	

WEINBESCHREIBUNG

Kräuterwürze, kandierte Veilchen und unterlegtes rotes Beerenkonfit, ein Hauch von Cassis und Orangen-
zesten. Saftig, balancierte Säurestruktur, Extraktsüße nach Kirsche im Abgang, rotbeeriges Finale.

