



RIED GALGENBERG *biologisch* PINOT NOIR 2020

Bis ins 19. Jhd. wurde der Galgenberg tatsächlich seinem Namen gerecht. Heute gedeihen dort hervorragende Weine. Dieser Pinot Noir lädt auf eine unkomplizierte Art und Weise zu fruchtig-elegantem Rotweingenuss ein.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Pinot Noir	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Lössboden mit teilweise Granit im Untergrund			
Pflanzjahr:	50% 1990 – 50% 2015			
Riede:	Galgenberg		Seehöhe:	300 - 310 m
Weinlese:	Ende September 2020			

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:	50% Edelstahl, 50% im gebrauchten Barrique, gleich nach der Gärung und dem Pressen		
Reifung:	50% im Edelstahl, 50% gelagert im gebrauchten Eichenfass für 8 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:	900563499530 3
Restzucker:	1,2 g/l	EAN-Karton:	900563499529 7
Säure:	5,1 g/l		
SO ₂ gesamt:	23 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	12 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	5 - 7 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 - 16°
Speisenempfehlung:	Dieser Rotwein passt hervorragend zu italienischen Nudelgerichten aber auch zu Tafelspitz und gegrilltem Lachs		



WEINBESCHREIBUNG

Helles Rubinrot mit zarter Randaufhellung, kandierte Veilchen, leicht tabakig, zarter Duft nach Efeublättern. Am Gaumen Himbeernoten, gedörnte Zwetschken, weiche Tannine, elegant im Abgang.

