

PINOT NOIR  
RESERVE  
2018



## PINOT NOIR RESERVE 2018

**Seine Heimat:**

Kies- und Sandböden, lehmige kräftige Erde  
70% neue und 30% gebrauchte Barrriques für 18 Monate

**Sein Charakter:**

Der Gentleman

**Sein Stil:**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung  
Zart floral unterlegte feine Röstaromen, rote Kirschen klingen  
an, tabakige Würze

Saftig, angenehme Extraktsüße, dezentes Erdbeerkonfit,  
tragende, reife Tannine, zart nussiger Touch im mineralischen  
Abgang, gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter

(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2020/21)

**Seine Begleiter:**

Ente, Gans oder Reh

Käse, wie Camembert, Brie, Bergkäse oder alter Gouda

**Seine Zeit:**

2020 - 2036

**Seine Werte:**

Alkohol: 14% Vol

Säure: 5,7 g/l

Restzucker: 1,0 g/l