

RIED STEINBACH Pinot Noir 2006

Rote Sorten werden nur auf den besten Rieden angebaut. Die Rebstöcke sind zwischen 12 und 25 Jahr alt, wurzeln viel tiefer und erreichen so auf unseren kargen Böden jene Mineral- und Nährstoffe, die erst eine entsprechende Komplexität und Vielschichtigkeit im Wein ermöglichen.

HERKUNFT	Südsteiermark
BODEN	Sand
REBSORTE	Pinot Noir
AUSBAU	18 Monate in 500 lt. Fässern
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 13,0% Vol. Säure 4,5 g/l Zucker 5,2g/l Enthält Sulfit
CHARAKTERISTIK	Pinot Noir mit vielfältigen Gewürzenoten, Minze und einem zarter Tabakton im Bukett. Am Gaumen voll Kraft und mit Anklängen an Himbeerkonfit sowie einem angenehmen Zusammenspiel von eleganten Tanninen mit feiner Extraktsüße. Beträchtliches Reifepotenzial.
TRINKREIFE	10 Jahre & länger
TRINKTEMPERATUR	14 - 16°C
VERSCHLUSSTYP	Schraubverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Wildgerichte, Rindfleisch z.B. Steak



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER

