

## RIED STEINBACH Pinot Noir 2010

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 12,5% Vol. Säure 5,3 g/l Zucker 1,2 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Saftiges Kirschrot; ganz dezente Nase nach Waldbeeren; wiederholt sich am Gaumen; finessenreich und nicht überladen, toller Trinkfluss; Pinot Noir in seiner reinsten Form.
TRINKREIFE	10 Jahre & länger
TRINKTEMPERATUR	14 - 16°C
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Wildgerichte, Rindfleisch z.B. Steak



**STK**  
Steirische  
TERROIR & KLASSIK  
WEINGÜTER

