

RIED STEINBACH Pinot Noir 2012

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 4,7 g/l Zucker 1,6 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Intensives Kirschrot; frischer Duft nach dunklen Beeren; intensiviert sich am Gaumen und wird von leichten rauchigen Aromen abgerundet; sehr gut eingebaute Holzstilistik, finessenreicher Körper mit viel Tiefe, lebendige Säure bringt Trinkfluss.
TRINKREIFE	10 Jahre & länger
TRINKTEMPERATUR	14 - 16°C
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Wildgerichte, Rindfleisch z.B. Steak



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER

