



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2011

Sorte	Pinot Noir (Blauer Burgunder)
Herkunft und Boden	Vom Joiser Jungen Berg unter den Terrassenmauern, Süd-Ost Ausrichtung, warm und windgeschützt Untergrund kalkreich, Sandstein, Ablagerungen des Ur-Meereres, im oberen Bereich des Hanges Schieferboden, der Oberboden ist lehmig von guter Wasserspeicherkapazität, eine der ältesten und großartigsten Weinlagen am Neusiedler See mit urkundlicher Herkunftsbezeichnung seit 1524, ehemaliger Weinberg der Königin Maria von Ungarn
Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Erntezeit	im September 2011, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	im Holz-Gärständer bei ca. 28 Grad C für etwa 12 Tage, anschließend biologischer Säureabbau in Barrique Fässern, in gebrauchten Barrique Fässern über 12 Monate gereift
Alkohol	13,7 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,9 g/l
Beschreibung	dunkles Ziegelrot, in der Nase Impressionen von Himbeeren unterlegt mit hellen Fruchtaromen, am Gaumen cremig, voll und weich, sehr lang mit feinem, frischem Abgang
Optimale Trinkreife	2015 – 2019 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
Speisenempfehlung	passt gut zu Wild, Geflügel und kräftig würzigen Speisen
Trinktemperatur	Wir empfehlen diesen Wein nicht zu warm zu trinken, optimal ist eine Serviertemperatur von 16 - 18 Grad C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.