



## Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2013

<b>Sorte</b>	Pinot Noir (Blauer Burgunder)
<b>Herkunft und Boden</b>	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
<b>Alter der Rebstöcke</b>	22 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2013, von Hand gepflückt
<b>Ausbau &amp; Gärung</b>	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
<b>Alkohol</b>	14,1 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,3 g/l
<b>Säure</b>	4,6 g/l
<b>Beschreibung</b>	helles Rubinrot, in der Nase zarte, süßliche Beerenfrucht, die an Himbeeren erinnert, feine Vanillenote, am Gaumen cremig, samtig und vollmundig mit feiner Beerenfrucht, enorme Länge mit feinem, schmelzigem Abgang
<b>Optimale Trinkreife</b>	2017 – 2020 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
<b>Speisempfehlung</b>	passt gut zu Wild, Geflügel und kräftig würzigen Speisen
<b>Trinktemperatur</b>	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.