



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2016

Sorte	Pinot Noir (Blauer Burgunder)
Herkunft und Boden	Vom Joiser Jungen Berg unter den Terrassenmauern, Süd-Ost Ausrichtung, warm und windgeschützt Untergrund kalkreich, Mergel, 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	25 Jahre
Erntezeit	im September 2016, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	nach dem Abbeeren Kalt-Auslaugung über 5 Tage, dann Vergärung bei ca. 28 Grad C, insgesamt 12 Tage Kontakt mit den Schalen, anschließend biologischer Säureabbau und Endvergärung in gebrauchten Barrique Fässern, über 14 Monate darin gereift
Alkohol	14,1 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	Rubinrot in der Farbe, Frucht nach Himbeeren mit Anklängen von roten Johannisbeeren. Am Gaumen sehr vollmundig, weich mit leicht rauchiger Note. Im Abgang rote Beeren mit Nuancen von Schoko und Kaffee, lang anhaltend und mild
Optimale Trinkreife	2020 – 2030 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
Speisempfehlung	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 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.