



Pinot Noir 2013 Grillenhügel



Am lang gestreckten und nach Südosten ausgerichteten Hang zwischen Gumpoldskirchen und Guntramsdorf stehen uns am Anninger vorzügliche Burgunderlagen zur Verfügung. Seit dem 12. Jahrhundert wird diese finessenreiche Rebsorte bei uns in der Thermenregion kultiviert.

Alter der Rebstöcke	über 20 Jahre
Boden	kalkreicher Braunerdeboden
Erziehungsart	Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
Lesedatum	1. bis 5. Oktober
Vinifikation	15 Tage Maischestandzeit, Gärtemperatur zwischen 27 °C und 30 °C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 16 Monate im Holzfass (225L Fässer; französische Eiche)
Lagerfähigkeit	5 bis 10 Jahre ab Lese
Speisenempfehlung	dieser Wein passt vorzüglich zu kräftigen Fleischgerichten, Geschmortem, Lamm
Servicehilfe	großes Rotweinglas



Alkohol 13.5 % vol

Säure 5,2 ‰

Restz. 1,0 g/l



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at**