



## Pinot Noir 2014 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.

---

<b>Alter der Rebstöcke</b>	über 25 Jahre
<b>Boden</b>	kalkreicher Braunerdeboden
<b>Erziehungsart</b>	Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
<b>Lesedatum</b>	2. bis 8. Oktober
<b>Vinifikation</b>	15 Tage Maischestandzeit, Gärtemperatur zwischen 27 °C und 30 °C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 16 Monate im Holzfass (225L Fässer; französische Eiche)
<b>Lagerfähigkeit</b>	5 bis 10 Jahre ab Lese
<b>Speisenempfehlung</b>	dieser Wein passt vorzüglich zu kräftigen Fleischgerichten, Geschmortem, Lamm
<b>Servicehilfe</b>	großes Rotweinglas



**Alkohol 13.5 % vol**

**Säure 5,6 ‰**

**trocken**



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF  
REINISCH**

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