



## Pinot Noir 2017



Am Anninger in Gumpoldskirchen und im Steinfeld in Tattendorf stehen uns vorzügliche Burgunderlagen zur Verfügung. Hoher Kalkgehalt im Boden und das pannonische Klima bringen uns Trauben mit expressiven Fruchtkomponenten und facettenreicher Finesse. Seit dem 12. Jahrhundert wird Pinot Noir bei uns in der Thermenregion kultiviert.

---

<b>Alter der Rebstöcke</b>	bis zu 20 Jahre
<b>Boden</b>	kalkreicher Braunerdeboden
<b>Erziehungsart</b>	Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
<b>Lesedatum</b>	23. September bis 3. Oktober
<b>Vinifikation</b>	10 Tage Maischestandzeit, Gärtemperatur zwischen 28°C und 30°C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 10 Monate im großen alten Holzfass
<b>Lagerfähigkeit</b>	2 bis 5 Jahre ab Lese
<b>Speisenempfehlung</b>	schweres Geflügel wie Ente, Gans oder Truthahn, zu Pasta und Pilzgerichten
<b>Servicehilfe</b>	Rotweinglas



**Alkohol 12,5 % vol**

**Säure 5,1 ‰**

**Restz. 1,1 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](http://www.j-r.at)**