

# Tattendorf Pinot Noir 2022 BIO

Die Geschichte der Burgundersorten in der Thermenregion reicht weit zurück. Ihren Weg hierher fanden sie vor über 800 Jahren im Gepäck der Zisterzienser. Seither werden Chardonnay und Pinot Noir hier angebaut, ermöglicht durch die günstigen Bedingungen in der Region. Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Weingärten in Tattendorf. Das Zusammenspiel aus Terroir, eher jungen Reben und Ausbau führt hier zu einem saftigen, fruchtbetonten Wein, der ganz klar zeigt, was die Rebsorte auszeichnet und der schon jung viel Freude bereitet.



**Rebalter** 6 – 30 Jahre

**Boden** kalkhaltige Gletscherablagerungen mit einer dünnen Braunerdeauflage

**Erziehung** je nach Weingarten Guyot oder Cordon

**Ertrag** 45hl/ha

**Lese** in der zweiten Septemberhälfte

**Im Keller** Selektive Handlese, teilweise entrappt, 10 Tage Mazeration in großen Holzgärständern, Gärung bei 28–30°C, 10 Monate Ausbau in großen, gebrauchten Eichenfässern (1000–3000l Fassungsvermögen)

**Trinkreife** von 2023 bis 2028

**Speiseempfehlung** Passt überraschend gut zu gegrilltem Lachs; auch sehr zu empfehlen: helleres Fleisch oder Gerichte mit Pilzen oder Wurzelgemüse.

**Service** Universal- oder Burgunderglas empfohlen  
Leicht gekühlt servieren bei etwa 14–15°C  
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

**Aus der Presse** – Bewertungen folgen demnächst –

### INFO-Box

**Alkohol** 12,5% vol.  
**Säure** 5,1 g/l  
**Restzucker** 1,3 g/l

