



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2015

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 2015, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	im Holz-Gärständer bei ca. 28 Grad C für etwa 12 Tage, anschließend biologischer Säureabbau in Barrique Fässern, in gebrauchten Barrique Fässern über 12 Monate gereift
Alkohol	13,1 % Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	Sortentypisches helles Rubinrot, in der Nase helle Fruchtaromen, die an Himbeeren erinnern, am Gaumen samtig, vollmundig mit feiner Beerenfrucht und pikantem, feinem Abgang
Optimale Trinkreife	2019 – 2027 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
Speisenempfehlung	passt gut zu Wild, Geflügel und kräftig würzigen Speisen
Trinktemperatur	Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 16 - 18 Grad C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.