

Pinot Noir

Jahrgang 2023



Rebsorten:	Pinot Noir
Weintyp:	Österreichischer Qualitätswein
Ausbau:	trocken
Vinifizierung:	Maischegärung in temperaturgesteuerten Edeltahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 10 Monate in französischen Barriques gereift.
Weinbeschreibung:	Höchste Traubenqualität und ein kompromissloser qualitativer Ausbau in edlen Barriques ergeben einen eleganten, sehr zugänglichen und trinkanimierenden Wein mit großem Lagerpotential. Rubingranat - in der Nase feine Erdbeeraromen am Gaumen und seidenweiche Tannine, elegant und sehr zugänglich – im Abgang samtig und trinkanimierend.
Speiseempfehlung:	Ein vielseitiger Speisebegleiter.
Serviertemperatur:	17°
Analysewerte:	Alkohol: 14 % Vol Säure: 4,9 g/l Restzucker: 2,7 g/l
Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Bodentyp:	Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau
Trinkreife:	1-15 Jahre
Flaschengröße:	0,75 Liter
Verschluss:	Schraubverschluss
Enthält:	Sulfite



ROTWEINGUT
PRICKLER

BACHGASSE 4, 7361 LUTZMANNSBURG
TEL.: +43 (0)2615/87742, FAX DW: 40
ROTWEINGUT@PRICKLER.AT

WWW.PRICKLER.AT

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“