

RIED KIRCHBERG Pinot Noir Grande Reserve

Herkunft:	Niederösterreich, AUSTRIA
Terroir, Lage:	Der Falkensteiner Kirchberg ist nicht nur eines der schönsten Motive der österreichischen Weinlandschaft, er bietet auch ein ganz spezielles Terroir für herausragende Weine. Am Fuße der Burg Falkenstein, auf knapp 400m Seehöhe liegt diese exponierte Südlage. Der Untergrund aus kalkigem Mergel und tonigem Lehm begünstigt den mineralischen Charakter des Weines. Die ständig wehenden Westwinde halten die Trauben trocken, verhindern so das Aufkommen von Botrytis und ermöglichen eine lange physiologische Ausreifung und sehr späte Lese.
Vinifikation:	Nach der selektiven Handlese werden die kalten Beeren von den Stielen befreit und in Gärständer verbracht. Nach einigen Tagen Kaltmazeration beginnt die Gärung spontan und ist nach 2-3 Wochen abgeschlossen. Anschliessend wird der Wein zur Reifung in unseren Traditionskeller gebracht, wo er in 300 Liter Fässern bei einer gleichmässigen Temperatur von 11°C für ca. 15 Monate reift bis er seine volle Balance und Komplexität gefunden hat und vom Kellermeister zur Füllung freigegeben wird. Wir verwenden für die Lagerung nur feinste französische Eichenfässer.
Charakteristik:	Der Wein zeigt sich im Antrunk feingliedrig um sich dann im Mund voll zu entfalten. Aromen von Himbeeren und Sauerkirschen mit einem kühlen ätherischen Unterton prägen den Eindruck am Gaumen. Im Finish zeigt der Wein schöne Länge mit feiner Säure und balancierter Tanninstruktur. Trinkreife: Ab dem zweiten Jahr nach der Ernte. Perfekt nach 3-5 Jahren.
Speisenempfehlung:	Chateau Briand, Burgunder Rinderbraten, Coque au Vin, gebratene Ente, Mousse au Chocolat.



Qualitätswein

trocken

Alk.: 14,0 % Vol.

Enthält Sulfite

