

ALEXS

Quality without compromise

Pinot Noir 2013 Salzbergacker

Territorio: Salzbergacker, vicino al Holzacker la nostra migliore posizione per il Pinot Nero. Sul ventoso Parndorfer Plateau.

Terreno: Terra nera con sottosuolo argilloso. In luoghi attraversati da campi di ghiaia magra.

Vinificazione: Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio a 25-28°C, pressatura manuale. Macerazione per 3 settimane. Fermentazione malolattica in vasche d'acciaio e invecchiamento in botti da 500L e barriques di rovere francese per 32 mesi.

Vino: Rubino medio. Stile fragrante con bacche e frutti di bosco rossi, anche un po' di nocciola e torrone leggero, legno fine e ben dosato, arco di frutta succoso e riduttivo con un'acidità piacevole. Un Borgogna molto tipico. Divertimento da bere con livello.

1,0g/l Zuccheri – 5,1g/l Acidità - 14,0% Alcool

Consigli: Piatti di selvaggina, brasato di manzo, petto d'anatra e formaggio non troppo stagionati.

Conservazione: almeno fino al 2023 se ben conservato.

Premiazioni: 91 Punti A LA CARTE Guida die vini 2017 & VINARIA Jungweinatlas 2016

„Chi beve vin, campa cent'anni.“