

PINOT NOIR RAFLERJOCH 2008

Pinot Noir ist eine anspruchsvolle Rebsorte, die sowohl im Weingarten als auch im Keller nach besonders viel Fingerspitzengefühl und Aufmerksamkeit verlangt.

Weinbeschreibung:

Auffallend frisches Rot mit funkelnden Reflexen sowie das weiche Aroma nach roten Johannisbeeren und Weichseln machen den Pinot Noir 2008 nicht nur zu einer Augenweide sondern auch zu einer Gaumenfreude. Sanfte Tannine und würzige Lebkuchen- und Nussaromen runden das Gesamtbild dieses Rotweines ab.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Der Pinot Noir – auch als Blauer Burgunder bezeichnet – stammt aus der Region Burgund. Nachweisbar wurde die Sorte dort im 4. Jahrhundert ausgepflanzt, von den Römern kultiviert und im gesamten römischen Reich verbreitet. Die sanften, mikroklimatisch begünstigten und geschützten Hänge der Lage Raflerjoch bieten der anspruchsvollen Pinot Noir-Traube optimale Bedingungen.



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Die Lagenweine des Stifts zeichnen sich durch die besonders sorgfältige Auswahl des von Hand gelesenen Traubenmaterials aus, welches aus stiftseigenen Einzellagen mit langer Tradition stammt – manche dieser Rebflächen bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Eine selektive und gezielte Ernte garantiert Beeren von höchster Reife, der Ausbau – zum Teil im kleinen Holzfass – schafft langlebige Weine mit kräftiger Statur.</p>	<p>Herkunft: Kahlenbergerdorf, Wien</p> <p>Riede: Ried Raflerjoch</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Kalksteinverwitterungsboden mit Löss-Tonerde-Auflage</p> <p>Hangausrichtung: Südost</p> <p>Seehöhe: 260–280 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 13 % vol.</p> <p>Restzucker: 1,2 g/l</p> <p>Säure: 4,9 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 18 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Trinkreife Mitte 2008, Lagerpotenzial 5–7 Jahre.</p> <p>Speisenempfehlung: Lamm, Truthahn, Wildgeflügel, würziger Hartkäse und getrüffelte Pasta.</p>	<p>Lese: Oktober 2008</p> <p>Maischestandzeit: 3 Wochen</p> <p>Ausbau: 16 Monate im großen Holzfass</p> <p>Abfülldatum: September 2010</p>