



WEINGUT  
**HANS IGLER**  
A-7301 DEUTSCHKREUTZ



# Wein- informationen

WISSENSWERTES  
DIREKT VON DEN  
KELLERMEISTERN



# Pinot Noir 2009

RIED FABIAN

GESAMTALKOHOL:

alc. 14,0 %vol.

WEINSÄURE:

5,4 ‰

RESTZUCKER:

1,0 g

KMW:

21,5 °

REBSORTEN:

100% Pinot Noir

ALTER DER REBSTÖCKE:

19 Jahre

RIEDE:

Fabian

ERTRAG JE HEKTAR:

35 hl

GÄRUNG:

Alkoholische Vergärung geschlossen im Stahltank bei 28–30° C kontrolliert, Maischestandzeit ca. 12 Tage, anschließend biologischer Säureabbau im Barriquefass.

AUSBAU:

15 Monate in Barrique



*„Unser Pinot Noir präsentiert sich in einem dunklen Granatrot mit einer feinen Pinot-Nase, duftend nach Waldbeerkonfit und zartem Nougat. Kräftige Struktur, feine tabakige Würze, zarte Tannine, anhaltender Nachklang.“*

*Waltraud Clemens Wolfgang Reisner-Igler*

Waltraud, Clemens und Wolfgang Reisner-Igler



**WEINGUT HANS IGLER**

LANGGASSE 49

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

F: +43 (0) 2613 / 80 365-7

E: [INFO@WEINGUT-IGLER.AT](mailto:INFO@WEINGUT-IGLER.AT)

[WWW.WEINGUT-IGLER.AT](http://WWW.WEINGUT-IGLER.AT)