



WEINGUT
HANS IGLER
A-7301 DEUTSCHKREUTZ



Wein- informationen

WISSENSWERTES
DIREKT VON DEN
KELLERMEISTERN



Pinot Noir 2010

RIED FABIAN

STAATLICHE PRÜFNUMMER:
E 3928/12

GESAMTALKOHOL:
alc. 13,5 %vol.

WEINSÄURE:
5,4 ‰

RESTZUCKER:
1,0 g

KMW:
20,5 °

REBSORTEN:
100 % Pinot Noir

ALTER DER REBSTÖCKE:
20 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

*„Feine Erdbeerfrucht, dazu auch rote Ribisel.
Dunkle Schokolade, lebt von Finesse und
Verspieltheit – 2010 war ein traumhaftes
Pinot-Jahr bei uns, sagt Clemens Reisner und
er übertreibt nicht.“*

WEIN.PUR „BEST OF AUSTRIA 2012“



Waltraud Clemens und Wolfgang Reisner-Igler

Waltraud, Clemens und Wolfgang Reisner-Igler

WEINGUT HANS IGLER

LANGEGASSE 49

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

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

E: INFO@WEINGUT-IGLER.AT

WWW.WEINGUT-IGLER.AT

