

 **Heinrich**

Pinot Noir

 , 750 ml

 Austria,

 9870003113



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.5 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Terrine vom Reh mit Johannisbeer-Gelee

(Wild)

Gegrillter Grüner Spargel mit geriebenem

Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Charcuterie und Bauernbrot mit Sauerrahmbutter

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.09.2023

Informationen zum Wein

Der Pinot Noir stammt aus Weingärten von der Ost- und Westseite des Neusiedler Sees. Geprägt sind die Böden von Kalkstein in der Nähe des kühleren Waldgebietes am Leithagebirge sowie schottrigsandig-lehmigen Sedimentböden am südöstlichen Rand der Parndorfer Platte. Der Pinot Noir wurde im August gelesen, spontan vergoren und eine Woche auf der Maische belassen, um dann auf der Korbpresse gepresst und sieben Monate in Holzgärständern auf der Feinhefe belassen zu werden.

Farbe

leicht transparentes, ins Violette tendierende Granatrot

Nase

Der junge *Pinot Noir* erfüllt schon in der Nase klar die Qualitäten eines ambitionierten *Vin de Soif*: Unkompliziert soll es sein, lebendig, einladend, rotfruchtig und spannend. Genau das ist hier der Fall mit Noten von roten und schwarzen Beeren, Sauerkirschen, etwas Hefe und erdigen Nuancen. Das wirkt vital und trinkfreudig.

Gaumen

„Wirtshaus- und salonfähig“ nennen die Heinrichs diesen *Pinot Noir*, der die Klasse der Sorte mit unkompliziertem Trinkvergnügen und gleichzeitig mit dem Anspruch koppelt, den ein biodynamisch erzeugter und sauber vinifizierter Pinot Noir erfüllen sollte. Nur dass es hier nicht in die Gefilde der Premier Crus gehen soll, sondern in die des saftig sinnlichen Trinkvergnügens, in dem das Glas schneller geleert ist, als man schauen kann. Das Tannin wirkt feinkörnig und subtil, die Säure seidig und lebendig, die Frucht herzerfrischen knackig, garniert mit feinen Würznuancen. Und all das bei gerade einmal 11,5% Vol. Da darf es gerne ein Glas mehr sein und gerne auch leicht gekühlt.