## Fritsch

# *Pinot Noir Ruppertsthal*

**2022, 750 ml**

**Österreich, Wagram**

**9870005115**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.

Carpaccio von der Ochsenherztomate mit Pesto, Burrata und gerösteten Pistazien (vegetarisch)

Carpaccio vom Reh mit Kräuter-Rosen-Himbeergel und knusprigem Bauernbrot

Geflügelkeule mit gebackenem Blumenkohl mit Ei-Kapern-Pinot-Vinaigrette

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.12.2024

**Info zum Wein:**

Pinot Noir von 28 Jahre alten Reben handgelesen, spontan im kleinen gebrauchten Holzfass von 500l vergoren

**Farbe:**

Funkelndes Kirschrot mit granatroten Aufhellungen zum Rand hin.

**Nase:**

Es steigt eine feine Aromatik, die an Sauerkirschen, Himbeeren, Wald Laub, Pilze und nasse Erde erinnert aus dem Glas hervor. Mit Sauerstoffkontakt treten elegante mineralische Noten, frisch gemahlener weißer Pfeffer und ein Hauch von Efeu, getrockneten Rosenblättern und etwas Cassis hinzu. Ein in sich stimmiger und betörender
Pinot Noir kündigt sich an.

**Gaumen:**

Am Gaumen wirkt der 2022er Ruppertsthal Pinot Noir filigran und überzeugt mit einer zarten Säure und weicher Tannin Struktur, er fließt seidig den Gaumen hinunter und erfrischt diesen geradezu mit seiner Verve und Verspieltheit. Als Begleiter zum Essen hält er sich diskret im Hintergrund und ergänzt aromatische und feine Speisen, ohne Sie zu dominieren.