



Seit

1891

Mantler

Pinot Noir

Handcrafted

Der Underdog! Dunkles Rubingranat, in der Nase ausgeprägte Frucht nach Waldbeeren und Dörrobst, opulenter Körper. Spürbar angenehme Dichte, elegante und feine Tannin-Struktur mit dezenten Weichselnuancen im Rückaroma, anhaltend im Abgang.

Passt zu: diversen Wildgerichten wie Fasan, Ente, Hase & gebratenem Lamm mit kräftiger Sauce

Vinifizierung: Mehrmals selektionierte, vollreife Trauben, gewachsen in zwei Weingärten der Rieden Steinagrund und Sauplottern, werden gerebelt und temperaturgesteuert in Gärtanks vergoren. Nach 20 Tagen Maischestandzeit abgepresst in Edelstahltanks, wird nach dem biologischen Säureabbau ein Teil in Holzfässer ausgebaut.

Beschreibung: Aufgrund ihrer Dichtbeerigkeit anspruchsvolle Rebsorte. Feines, rotes Waldbeerkompott im Bukett. Im Körper würzig und saftig, im Abgang mit einer eleganten, herben Tannin-Struktur. Ein Wein für ein Dinner for Two!

Auszeichnung: Bei der diesjährigen a la Carte Verkostung in der Ausgabe Herbst 02/2026 unter der Kategorie Burgundersorten rot - Grand-Cru-Verkostung, wurde der Wein mit 90 Punkten prämiert.



Jahrgang	2023	Säure	4,7 g/l
Sorte	Blauer Burgunder (franz. Synonym: Pinot Noir)	Restzucker	1,3 g/l
Riede	Steinagrund	Erntezeitpunkt	6. Oktober 2023
Herkunft	Wagram	Erhältliche Größen	0,75 l
Bodenart	Löss	Lagerfähigkeit	mind. 8 Jahre
Alkohol	14,0 %vol	Trinktemperatur	15–18 °C