



Seit



1891

Mantler

Pinot Noir

Only the Best

Im Bukett reife, komplexe Fruchtnoten von Cranberry und Weichsel. Am Gaumen dichte, opulente Tannin-Textur, harmonischer Trinkfluss, feinfruchtiges Finish, Preiselbeere im Rückaroma und langanhaltend im Abgang.

Passt zu: diversen Wildgerichten mit kräftiger Sauce wie Fasan, Ente oder Hase

Vinifizierung: Mehrmals selektionierte, vollreife Trauben werden gerebelt, temperaturgesteuert in Gärtanks vergoren und nach 28 Tagen Maischestandzeit in Edelstahl tanks abgepresst. Ein Teil wird in neuen französischen 225-Liter-Eichenfässern und ein Teil in gebrauchten französischen Eichenfässern über 30 Monate ausgereift. Abgefüllt im Herbst.

Beschreibung: Dichtbeerige, anspruchsvolle Rebsorte. Opulenter, dichter Körper mit eleganter herber Schoko-Röst-Aromatik im Abgang. Großes Lagerpotential!

Auszeichnung: GENUSS wein.pur Trophy Winterausgabe „Das Beste zum Feste“

Sorte	Blauer Burgunder (franz. Synonym: Pinot Noir)	Restzucker	2,5 g/l
Herkunft	Wagram	Erntezeitpunkt	27. September
Bodenart	Löss, Konglomerat- schotter	Erhältliche Größen	0,75 l
Alkohol	14 %vol	Lagerfähigkeit	über 10 Jahre
Säure	5,1 g/l	Trinktemperatur	15–18 °C