



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 gebrauchten 225-Liter-Eichenfässern ausgereift.

**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!



<b>Jahrgang</b>	2021	<b>Säure</b>	4,9 g/l
<b>Sorte</b>	Blauer Burgunder (franz. Synonym: Pinot Noir)	<b>Restzucker</b>	2,2 g/l
<b>Riede</b>	Steinagrund	<b>Erntezeitpunkt</b>	15. Oktober
<b>Herkunft</b>	Wagram	<b>Erhältliche Größen</b>	0,75 l
<b>Bodenart</b>	Löss	<b>Lagerfähigkeit</b>	mind. 8 Jahre
<b>Alkohol</b>	14,0%vol	<b>Trinktemperatur</b>	15–18 °C