

## Pinot Noir 2021

Göttweiger Berg

### Lage & Ausbau

Der „Göttweiger Berg“ (seit 1083) profitiert von differenten mikroklimatischen Bedingungen. Sie lassen die Vegetation atmen, bringen die kühle Luft des Dunkelsteinerwaldes ebenso wie die wärmenden pannonischen Luftmassen und die natürliche Feuchtigkeit des Donauraums. Dazu gesellen sich mannigfaltige geologische Unterschiede, die von schottrigen, sandigen Böden, über Löss und Lehm, bis hin zu Urgesteinsverwitterungen reichen.

Der Ausbau erfolgte für 6 Monate im Barrique-Fass.

### Weinbeschreibung

Helles, elegantes Rubingranat mit zarter Randaufhellung. In der Nase Zimt, Vanille, feines rotbeeriges Konfit. Am Gaumen elegant, saftig und gute Länge im Abgang.

### Analysedaten

Alkohol: 13,0 %

Säure: 5,2 g

Restzucker: 2,3 g

### Reifepotential

Ca. 3 Jahre, wird jedoch auch nach 4-6 Jahren noch an Potential gewinnen.

### Serviertemperatur

12-14°C

### Speisenempfehlung

Diesen Pinot Noir empfehlen wir besonders zu Wildgerichten, aber auch ohne Speisebegleitung bietet dieser Pinot Noir saftigen Trinkfluss!

### Weingut Stift Göttweig

Seit dem 11. Jahrhundert betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal. Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft. Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

