



WEINGUT JOSEF ANDERT - PINOT NOIR

BURGENLAND - OOSTENRIJK



OVER DEZE WIJN

Josef Andert's wijngaarden bevinden zich stuk voor stuk in Natuurpark Neusiedlersee. Hij werkt volkomen en volstrekt organisch zonder enige toevoegingen. Al zijn wijnen worden vergist door gisten op de druivenschil aanwezig. In Oostenrijk is bij wetgeving vastgelegd dat dierlijke producten niet zijn toegestaan. Dus al zijn wijnen zijn VEGAN. Een wereldklasse. Kwaliteitswijn Pinot Noir uit de regio Burgenland biedt een fluweelzachte, volle wijn ervaring met heldere fruitaroma's van frambozen. Gerijpt in eiken vaten gedurende 20 maanden, past goed bij rijpe Parmezaan en wildgerechten, waarbij de unieke grindbodem terroir tot uiting komt.

PROEFNOTITIES

Heldere fruitaroma's, fluweelzacht, vol van smaak met fijn bessig fruit en een pittige, fijne afdronk.

VINIFICATIE

Gefermenteerd in houten vaten op 28 Grad en gedurende 12 dagen, biologische zuurvermindering in roestvrijstalen tank, gerijpt in gebruikte eiken vaten gedurende 20 maanden. Geoogst op 110 Öchsle.

AWARDS

JAARGANG

2017

PRODUCENT WIJN - EXPERTISE

DRUIVENSOORTEN

Pinot Noir

LAND Oostenrijk

KLEUR Licht Robijnrood

REGIO Burgenland

STIJL Stil

CLASSIFICATIE Reserve

CERTIFICERINGEN

RIJPING
Gefermenteerd in houten vaten op ongeveer 28°C gedurende ongeveer 12 dagen, vervolgens biologische zuurvermindering in roestvrijstalen tank, daarna gerijpt in gebruikte eiken vaten gedurende ongeveer 20 maanden

AROMA'S
Heldere fruitaroma's die doen denken aan frambozen

WIJN-SPIJS SUGGESTIES
Rijpe Parmezaan, pittige harde kaas, wildgerechten, steak

BODEMTYPE Grindbodem

SERVEERTEMPERATUUR (°C) 15

ALCOHOLGEHALTE
13.5% vol. RS 2.0 G/L - Zuren 5.2 G/L