



GILFENSTEIN

PINOT NOIR

Die Blauburgundertrauben sind in Drahtrahmenform auf 500 Metern Meereshöhe auf detritischen kalkhaltigen Moränenböden angebaut. Nach dem Abbeeren werden die Trauben intakt in Stahlbehältern für ungefähr 10 Tage bei einer Temperatur von 25°C vergären lassen. Vor der Abfüllung wird der Wein für 6 Monate ausgebaut. Ein kräftiges, intensives Rubinrot prägt den Blauburgunder zusammen mit eleganten Aromen wie Beeren, Erdbeeren. Der Nachgeschmack präsentiert sich mit einem feinen und anhaltenden Abgang, den durch runde Gerbstoffe und gute Säure charakterisiert wird.

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 13,5%