



EBNER-EBENAUER

PINOT NOIR BLACK EDITION

Jahrgang: 2015

Herkunft: Poysdorf

Riede: Birthal

Boden: Sandboden mit Kalk

Ernte: Oktober 2015

Alkohol: 13,4 Vol%

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 4,2‰

Abfüllung: September 2018

Menge: 2700 Flaschen

Trinkreife: 2018-2033

Philosophie

„Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Wein zum Ausdruck unserer Gedanken zu machen, wir diskutieren ihn, bevor wir ihn keltern.“ Zuerst eine Vision, danach pures Handwerk wurde die Black Edition zu unserer Prestigelinie. Sie räumt uns die nötige Freiheit für Experimente ein, und fordert uns täglich mit unseren Lieblingsrebsorten an die Grenzen zu gehen.

Verarbeitung/Ausbau

Nach dem Rebeln und Quetschen wird der Saft und die Beeren (ca. 5% mit Stielgerüst) mindestens 30 Tage beisammen belassen und täglich per Hand unterstoßen, der biologische Säureabbau und die anschließende Lagerung erfolgt in 70 % neuer und 30 % gebrauchter franz. Eiche.

Wein

Ein betörender Wein, der schon in der Jugend ungeheure Finesse zeigt, delikat burgundischer Stil, seidig, finessenreich, verführerische Kraft gepaart mit gigantischer Würze, viel Charme, fulminante Frucht und ein charismatisches nicht enden wollendes Finale.

Speisebegleitung

Geräucherte Entenbrust, zart rosa gebratene Taube