



EBNER-EBENAUER

PINOT NOIR

Jahrgang: 2016

Herkunft: Poysdorf

Riede: Hundslaiten

Boden: kalkhaltiger Löss

Ernte: Oktober 2016

Alkohol: 13,2 Vol%

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 5,0 g/l

Abfüllung: Mai 2019

Menge: 1.500 Flaschen

Trinkreife: 2019-2029

Philosophie

Der malerische Blick vom Weingarten auf das Dorf namens Erdberg lässt anmuten, man befinde sich wahrhaftig in der Burgund, wo die großen Pinot Noirs wachsen. Unser Pinot Noir wächst auf kalkigem Lössboden der Lage Hundsbere, der nährstoffarme von Muschelkalk durchzogene Boden fördert Eleganz, die durch eine kühle Strukturiertheit besonders zur Geltung kommt.

Verarbeitung/Ausbau

Nach dem Reben und Quetschen wird der Saft und die Beeren mindestens 25 Tage beisammen belassen und täglich per Hand unterstoßen, der biologische Säureabbau und die anschließende Lagerung erfolgt in 70 % neuer und 30 % gebrauchter französischer Eiche.

Wein

Dieser Pinot ist ein herrlich delikates Vergnügen – er besticht nie durch Kraft, sondern immer durch Eleganz. Finessenreich, seidig, mit eleganter Struktur, sehr fein balanciert mit wunderbarem Frucht-Säure-Spiel, feinwürzige mineralische Noten und sehr fein eingebundene Tannine. (Diesen Wein öffnet sich Marion gerne abends nach der Arbeit)

Speisebegleitung

Geräucherte Entenbrust, zartrosa gebratene Taube, Gansl, Fasan oder Wildsau.