

# Weinbrief

Rebsorte: **Pinot Noir Jahrgang 2014**  
Ursprung der Rebe: Burgund Frankreich  
Anbaugebiet: Lage Bienenhaus – Tarrenz – Tirol 830 m Seehöhe  
Bodenprofil: leicht lehmiger, durchlässiger Schotterboden  
Ertrag: 0,7 kg – max. 1 kg Trauben pro Rebstock  
Weinbauer: Familie Tengl Tarrenz – mob.: 0699-1255 0000

**Vinifikation:** Lese und Qualitätskontrolle jeder einzelnen Traube ausschließlich Handarbeit,  
die Maische wurde 21 Tage im Tank vergoren,  
davon ein Drittel gesondert als Spontangärung,  
anschließender Säureabbau im kleinen Holzfass,  
Lagerung 80% im neuen Barrique (franz. Tronçais – und  
franz. Allier – Eiche), Rest im gebrauchten Barrique, wobei wir  
unsere Fässer max. 3 – 4 Jahre in Gebrauch haben.  
Flaschenfüllung: 12/2015 – Qualitätswein

**Weinprofil:** in der Farbe ein brillantes Rubingranat –  
Feinfruchtiges, duftiges Bouquet nach reifen Beeren und  
Waldboden, am Gaumen Kirsch, Orange und Kräuternoten  
mit elegantem Touch von zart eingebundenem Süßholz und  
delikater Säure. Ein Vertreter seines Faches klassifizierte die  
Charakteristik ähnlich dem des Chambertins, jedoch es ist ein  
Burgunder aus Tirol, der so schmeckt wie er ist.

**Serviervorschlag:** einige Zeit vor Ausschank entkorken und öffnen  
Ausschank im Burgunderglas – Trinktemperatur: 13–15°C  
Pinot Noir paßt als einziger Rotwein zu fast allen Speisen

Gesamtsäure: 4,7g/l

Restzucker: <1 g/l

Alkoholgehalt: 12,5% vol.