

 **Fritsch**

Pinot Noir Ruppertsthal

 , 750 ml

 Austria,

 9870005107



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Bao Buns mit Ente und Hoisin Sauce

(Geflügel)

Gegrillte Wachtel mit Ofen-Rosenkohl und Pomelo

(Geflügel)

Grünkohl-Rosenkohl-Salat mit Birne und Halloumi

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.09.2023

Informationen zum Wein

Der Pinot Noir stammt von 26 Jahre Reben in Oberstockstall, Kirchberg am Wagram. Die Lage Exlberg liegt auf 220 Metern und ist von Löss geprägt. Nach der Handlese folgte die Spontangärung und ein Ausbau über 12 Monate im gebrauchten 500-Liter-Tonneaux.

Farbe

transparentes, leuchtendes Kirschrot

Nase

So frisch, leuchtend und klar die Farbe, so wirkt der *Pinot Noir* auch in der Nase. Er erinnert an Sauerkirschen und Rote Johannisbeeren, ein paar Walderdbeeren und Berberitzen in Kombination mit feinen Kräuternuancen und ein wenig Gestein.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein seidiger und saftiger Wein mit einem runden Mundgefühl und einer leicht elektrisierenden Mineralik. Das Tannin hält sich dezent aber strukturierend im Hintergrund. Die Frucht bringt ein wenig charmanter Süße mit. Insgesamt ist das ein Spätburgunder, der angenehm trinkfreudig, unkompliziert und frisch wirkt.