



NOIR 2017

REBSORTEN:	Zweigelt, Sankt Laurent, Blaufränkisch
JAHRGANG:	2017
HERKUNFT:	Eisenstädter Rieden Langau, Neuwiese, Fehlmühl, Feiersteig
BODENART:	kalkreiche Braunerde, humusarm sandig bis schottrig, trocken
BEWIRTSCHAFTUNG:	biologisch-organisch
ALTER DER REBSTÖCKE:	29 – 44 Jahre
DATUM DER ERNTE:	19. – 24. September 2017
ZUCKERGRADATION:	19° KMW (K losterneuburger M ost W aage)
ERTRAG PRO HEKTAR:	35 hl
LESEVORGANG:	schonende Lese der reduzierten Trauben
KELLERARBEIT:	Rebeln der Trauben offene Maischegärung, spontan mit natürlichen Hefen 10 Tage bei ca. 30° C Ausbau in großen (30 hl) Holzfässern 12 Monate
FLASCHENFÜLLUNG:	15. Oktober 2018
FLASCHENANZAHL:	2.800 Flaschen mit Stelvin Schraubverschluss
ALKOHOL:	12,5 % vol.
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,4 g/l
CHARAKTERISTIK:	fülliges Kirschrot mit violetten Reflexen, würzig-fruchtige Nase nach Kirsche und Weichsel saftig am Gaumen, straffe Struktur, schöner Ausklang
SERVIERTEMPERATUR:	16-18° C
TRINKREIFE:	sofort bis 2024
SPEISENEMPFEHLUNG:	idealer Begleiter würziger Speisen, passend zu Nudelgerichten, Pasta, Pizza, Steaks, ...
BEWERTUNGEN/INT.PRESSE:	Wine Enthusiast: 89 Punkte



Keller und Verkauf: Eisenstädter Straße 10 A-7061 Trausdorf Burgenland ÖSTERREICH
Tel.: + 43 (0)26 82 / 626 48 Fax: + 43 (0)26 82 / 626 484 wein@tinhof.at www.tinhof.at
Rechnungsadresse: Gartengasse 8 A-7000 EISENSTADT AT-BIO-402