Pinot Noir

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Carnuntum
Jahrgang	2020
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.00

Schon in seiner Jugend hatte Michael Auer in der elterlichen Landwirtschaft mitgeholfen. Der Weinbau wurde vom Grossvater aber nur nebenbei auf zwei Hektar Rebfläche betrieben. Das önophile Umfeld in der Carnuntiner Gegend inspirierte Michael Auer aber so sehr, dass er sich nach der Matura entschloss, an der Universität für Bodenkultur in Wien Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft zu studieren. Im zweiten Studienjahr machte er im Rahmen seiner Önologie-Ausbildung ein Praktikum im Göttlesbrunner Weingut von Gerhard Markowitsch, der seit Langem als einer der renommiertesten Winzer des Weinbaugebietes Carnuntum gilt. Die Zusammenarbeit erwies sich als derart gedeihlich, dass ihn Markowitsch nach dem Abschluss zu seinem Kellermeister machte. 2009 übernahm Michael dann die Verantwortung für den Weinbaubetrieb auf dem elterlichen Hof und macht nun seine eigenen Weine – zum Glück für alle.

Der Pinot Noir von Michael Auer ist ausgewogen in seiner Frucht (rote Kirschen) und samtig rund im Gaumen. Michael gelingt es, eine tolle Balance zwischen Frucht und Säure zu finden, abgerundet wird diese mit Aromen von Karamell, Schokolade und Waldbeeren. Passt zu würzigem Käse und zu Geschnetzeltem vom Kalb mit Rahmsauce.