



## Pinot Noir Reserve 2019

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	22.00

Manchmal spüren wir bei unseren Kunden eine vornehme Zurückhaltung bei österreichischen Weinen aus der Sorte Pinot Noir. Bei diesem Rotwein von Zuschmann-Schöfmann ist diese Skepsis unangebracht, vinifizierte Peter Schöfmann doch einen raffinierten, dichten Pinot Noir, bei dem feine Röstaromen die reifen Noten dunkler Beeren und Kirschen sehr gut unterstreichen. Das mineralische Terroir zeigt sich deutlich. Die Reben wachsen auf Lehm, Kalkböden und kargem Schotter. Für mich ein Pinot Noir zum Entdecken: ausladend in Frucht und Fülle, wunderbar geschmeidig, überaus elegant und gleichwohl faszinierend frisch und fein.