



Pinot Noir 2025

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	4000 Flaschen

Fokussiert auf Frucht, Aromenfülle und eine seidige Textur, gelingt es dem Winzer Michael Auer Jahr für Jahr, einen preislich mehr als attraktiven Pinot Noir zu keltern. Uns überzeugt die perfekte Balance zwischen Frucht und Säure, abgerundet wird diese mit Aromen von Karamell, Schokolade und Waldbeeren. Passt zu würzigem Käse und zu Geschnetzeltem vom Kalb mit Rahmsauce.