



Höpler

## Pinot Noir 2019

Die Diva unter den Rotweinen. Stets polarisierend, verführerisch und niemals auf Grund der typisch orange-bräunlich bis hellroten Farbe in Kraft und Ausdruck zu unterschätzen. Ein hoch eleganter Rotwein, stets delikater und überaus charmant zu Pilzgerichten.

Pinot Noir is a grape that is chiefly associated with Burgundy and was brought to our region in Burgenland by the Cistercian monks over 800 years ago. The grapes have thin skins and low levels of phenolic compounds and produce light coloured, lighter bodied and low tannin wines. Pinot Noir is a versatile wine and a great choice should you be pairing it with a mix of dishes.

### Weinbeschreibung

#### FARBE

Rubinrot, am Rande ockergelb

#### NASE

Aromen von Orangen, Kräutern und Tabakblättern

#### GAUMEN

Seidig, langer, feinwürziger Abgang

#### SPEISEN

Besonders zu Pfifferlingen, Lamm und Ente zu empfehlen

### Tasting Notes

#### COLOUR

Ruby red with tinges of ochre

#### NOSE

Aromas of oranges, herbs and tobacco leaves

#### PALATE

A silky, aromatic and long finish

#### PAIRING

A perfect match with chanterelles, lamb or duck



#### Technische Information

Verschluss: Drehverschluss  
Flasche: 0.75l  
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)  
Traubenernte: Okt 2019, Handlese  
Abfüllung: Dec 2020  
Ausbau: 14 Monate in gebrauchten Barriques (2.+3. Füllung)

#### Analyse

Traubensorte: Pinot Noir  
Gebiet: Burgenland  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Restzucker: 3.9 g/l  
Säure: 5.0 g/l  
Alkohol: 13.8%

#### Technical Information

Bottle closure: Screw cap  
Bottle size: 0.75l  
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)  
Grape harvest: Oct 2019, harvested by hand  
Bottled: Dec 2020  
Vinification: 14 months in used oak

#### Analysis

Grape variety: Pinot Noir  
Appellation: Burgenland  
Classification: Quality wine  
Residual sugar: 3.9 g/l  
Acidity: 5.0 g/l  
Alcohol: 13.8%

### AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2019

93 POINTS A la Carte Weinführer

