



Höpler

Pinot Noir Rosenberg 2021

Auf dem historischen Boden des Rosenbergs blicken die Reben auf den Wärme spendenden Neusiedlersee, genießen das milde pannonische Klima und nähren sich an der vielschichtigen Mineralität eines außergewöhnlichen Terroires. Diese einzigartigen Bedingungen ermöglichen es diesem Lagenwein einen authentischen Charakter mit seidiger Eleganz zu verleihen.

In the historic Rosenberg vineyard, the grapes mature under the moderating influence of the Neusiedler Lake, the mild Pannonian climate and are nurtured by the minerality of this extraordinary terroir. These unique conditions permit this single vineyard Pinot Noir to ripen to optimum quality and provide authentic character with silken elegance.

Weinbeschreibung

FARBE

Kirschrot mit auslaufender Randaufhellung

NASE

Duft nach dunklen Beeren wie Brombeeren und Himbeeren, vielschichtiges Aroma mit blumigen Noten und Röstaromen

GAUMEN

Wunderbar saftig, zarte Tabakblättrigkeit, hoch elegant und mit Nougattönen aus klingend

SPEISEN

Pilzgerichten, Ente und Lamm

Tasting Notes

COLOUR

Cherry red with a delicate lightening towards the rim

NOSE

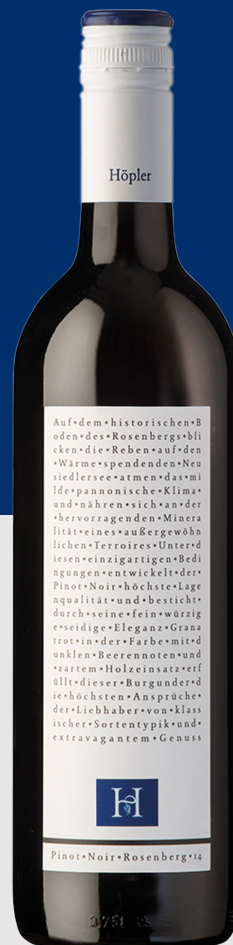
Aromas of dark berries, floral nuances, light toasty aromatics from elegantly integrated oak

PALATE

Bold on the palate, unfolding gracefully with a lingering finish and nougat aftertaste

PAIRING

Mushrooms, duck, lamb



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0,75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: 25.-26. Sept 2021, Handlese
Abfüllung: Dez 2022
Ausbau: 16 Monate in Barriques

Analyse

Traubensorte: Pinot Noir - Lagenwein
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 2.2g/l
Säure: 4.6 g/l
Alkohol: 13.5%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: 25-26th Sept 2021, by hand
Bottled: Dec 2022
Vinification: 16 months in oak barrels

Analysis

Grape variety: Pinot Noir - Single vineyard
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 2.2g/l
Acidity: 4.6 g/l
Alcohol: 13.5%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2014

92 POINTS Falstaff, 2018

93 POINTS A la Carte, 2022

Auch in der Magnumflasche erhältlich/ also available in magnum bottles

 **falstaff**
A LA CARTE