



Höpler

Pinot Noir 2021

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 2021
Abfüllung: Feb 2023
Ausbau: 14 Monate in gebrauchten Barriques (2.+3. Füllung)

Analyse

Traubensorte: Pinot Noir
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 3.0 g/l
Säure: 4.7 g/l
Alkohol: 13.3%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Oct 2022
Bottled: Feb 2023
Vinification: 14 months in used oak

Analysis

Grape variety: Pinot Noir
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 3.0g/l
Acidity: 4.7 g/l
Alcohol: 13.3%



AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2019

93 POINTS A la Carte Weinführer

