

WEINGUT MICHAEL AUER

Michael Auer Pinot Noir



Ungdommelig mursteinsrød. Ren og aromatisk duft av kirsebærfrukt, mandarinskall og urter. Balansert, fast og konsentrert og fine tanniner. Frisk ettersmak med hint av nellik. Pinot Noir vokser i grus/sand og limestone, vinstokkene er 20-35 år gamle. Druene håndplukkes tidlig for å unngå mye vann i druene. 10-14 dager maserasjon i åpne 1500 liters tanker med punchdown en gang daglig. Auer ønsker en fruktig vin og lite tanniner. Ett års lagring på 2-4 år gamle fat. 2021: mild vinter, lite nedbør, ikke mye stress på vinplanten. Innhøstingen 1. september og frem til midten av oktober.

VINMONOPOLET: **255,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **224,85**



Lam og sau



Friskhet



Pinot Noir 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Balansert, fast og konsentrert, frisk utgang.

Vinmonopol nr	16321101	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6318869	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Østerrike	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Niederösterreich	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-