



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Pinot Noir Reserve Selektion P AT-BIO-402*

Weingut Paul Achs Burgenland

Artikelnummer	755055-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	60% neue Barriques
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Burgenland Das kontinentale Klima bietet ideale Voraussetzungen für körperreiche Rotweine im Burgenland. Der einzige Steppensee im mittleren Europa sorgt hier im Osten Österreichs für ein äußerst gemäßigtes Klima - pannonischer Einfluss - was sowohl für die Weiß- als auch für die Rotweine seine Vorteile bietet.
Klassifikation	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
Jahrgang	2018
Rebsorte	Pinot Noir Pinot Noir ist die rote Rebsorte des Burgund. In der Champagne ist sie eine der drei klassischen Rebsorten, aber auch in anderen Weinbauregionen wird sie gerne für Schaumwein verwendet. In Österreich verzeichnete die Sorte in den letzten Jahren ein stetiges Wachstum.
Erzeuger	Weingut Paul Achs Nur vier Jahre nach seinem Einstieg in das elterliche Weingut wurde Paul Achs vom Falstaff zum Winzer des Jahres ausgezeichnet. Inzwischen hat er sich einen großen Namen als Erzeuger von finessenreichen und eleganten Rotweinen gemacht. 90% der der Weine sind rot und werden zum größte Teil sehr gekonnt im Barrique ausgebaut. Dabei gelingt es Paul Achs besonders elegante und finessenreiche Weine entstehen zu lassen. Sein hohes Qualitätsniveau erreicht er vor allem durch extrem niedrige Hektarerträge. Bemühungen, die sich ausgezahlt haben. Der engagierte Winzer zählt zu den besten in der österreichischen Rotweinszene.
Beschreibung	Dichtes Granatrot mit rubinroten Reflexen im Glas. Das Bouquet ist intensiv, duftet nach roten, reifen Früchten wie Erdbeeren, Kirschen und Brombeeren. Noten von Bitterschokolade und Lakritze untermalen die Frucht. Am Gaumen ist er kräftig, fruchtig und elegant. Die Tanninstruktur ist reif und begleitet das lange Finale bis zum Schluss.
Empfehlung	Bei 16-18 Grad Celsius servieren, 1 Stunde vorher öffnen, gegebenenfalls dekantieren. Passt sehr gut zu Speisen mit feinem Wildgeflügel, dunklem Fleisch, z.B. Rinderfilet gebraten mit Pfifferlingen, kräftigem Jus und Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischem, halbfestem Schnittkäse. Optimale Trinkreife heute bis 2028.

Stand 20.02.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de