



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**2020er Pinot Noir Select AT-BIO-402\***

**Weingut Fritz Wieninger  
Wien**

<b>Artikelnummer</b>	757048-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Säure</b>	5 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Wien Der Weinbau in Wien ist mehr als eine bloße Touristenattraktion. Die gut 600 ha Rebfläche sind ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor und dienen der Erhaltung des Grüngürtels. Der Schwerpunkt des Weinbaus liegt heute jedoch auf den Vororten.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	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.
<b>Bodenart</b>	Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind ausgesprochen kalkreich und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein.
<b>Erzeuger</b>	Weingut Fritz Wieninger Das Weingut Wieninger ist untrennbar mit dem Image des Wiener Weines verbunden. Dem unermüdlichen Engagement und Qualitätsstreben Fritz Wieningers ist es zu verdanken, dass Wien als Wein-Hauptstadt international Furore macht. An den Süd- und Südosthängen des berühmten Nuss- und Bisamberges pflegt er mit großer Leidenschaft seine Weingärten, und was im Keller daraus entsteht, begründet zu Recht den großartigen Ruf des Spitzenwinzers.
<b>Beschreibung</b>	In der Nase Fruchtaromen zartem roten Waldbeerkonfit, ein Hauch von eingelegten Kirschen, zart nach Nougat, dezente Kräuterwürze. Stoffig, dunkelbeeriger Touch, präsenz gut integrierte Tannine, angenehme Extraktsüße, mineralisch und anhaltend. Der Wein hat bereits in der Jugend eine schöne Trinkreife.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius, 1 Stunde vorher öffnen, ggf. dekantieren. Passt sehr gut zum Speisen mit feinem Wildgeflügel, dunklem Fleisch, Rinderfilet gebraten mit Pfifferlingen, kräftiger Jus und Ofen Kartoffeln mit Rosmarin. Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu.
<b>Bewertung</b>	92 Punkte      Falstaff      Weinguide 2023-24

Stand 25.11.23. 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