



Pinot Noir vom Opok

Herrenhof-Lamprecht

Gottfried Lamprecht: Die allerersten Rebstöcke, die ich 2006 hier am Buchertberg gepflanzt habe, waren Pinot Noir Reben. „Der Bub muss verrückt sein!“, haben manche gemeint. Es ist die wunderbare, aber sehr fordernde Rebsorte, die hier einen perfekten Platz vorfindet. Die Steiermark ist kühler als viele andere Anbauggebiete in Österreich. Zusammen mit dem besonderen Kleinklima und den kalkhaltigen Opokböden am Buchertberg ergibt sich eine wunderbare Kombination. Alle unserer Weine werden sehr natürlich gekeltert, ohne zugesetzte, gezüchtete Hefen vergoren und ohne Eingriffe ausgebaut. Bei uns gären nur die eigenen Hefen aus dem Weingarten. Gerade deshalb entstehen Weine, welche die Herkunft noch viel besser erkennen lassen. Viele unserer Weine lagern in Fässern aus Holz aus dem eigenen Eichenwald. Damit kommen wir unserem Terroir, dem Geschmack der Herkunft, noch viel näher. Vor der Füllung verwenden wir nur eine kleine Dosis von Schwefel um die Qualität des Weines zu erhalten.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Naturwein. Echter gemischter Satz. Minimal geschwefelt.

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

OER19351



www.weinhalle.de