

# Pinot Noir Stangl HP

TOPF



- Hans-Peter Topf -  
Winzer in 5ter Generation

Ein Pinot, welcher seine Region widerspiegelt. Das kühle Klima und schotterhaltiger Boden schaffen hier ein maßgeschneidertes Umfeld für diese edle Rebsorte. Die Farbe ist zweitrangig. Hier steht die feine Frucht im Vordergrund, verpackt in einem eleganten Körper macht sich dieser Wein für große Momente.

Bezeichnung	Pinot Noir Ried Stangl HP
Rebsorte	Pinot Noir
Jahrgang	2016
Weinbauregion	Niederösterreich
Weinbaugebiet	Kamptal
Riede	Stangl
Boden	Löss & Schotter
Alter der Rebstöcke	Setzjahr 1990
Bepflanzung	ca. 4.500 Stöcke/Hektar
Lesezeitpunkt	Oktober 2016
Vinifizierung	15% Saftabzug
Ausbau	24 Monate neues Barrique
Mostgewicht	20,5 Grad KMW
Alkohol in %vol	13
Säure in g/l	4,7
Restzucker in g/l	1,0
Trinktemperatur	15 Grad



Über die Lage: Die Ried Stangl ist ein reiner Südhang, im unteren Drittel dreht sich der Hang leicht nach Südwest und bildet hierbei eine Kessellage. Das hat in der Endreifphase der Trauben große Vorteile, denn hier stauen sich die Herbstnebel und der Weinstock kann über das Blatt die nötige Feuchtigkeit aufnehmen. Im Stangl dominiert tiefgründiger Löss mit gewaltigem Wasserreservoir – ideal für alle Burgundersorten.