

# 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 maßgeschneider-tes 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            | 2017                      |
| Weinbauregion       | Niederösterreich          |
| Weinbaugebiet       | Kamptal                   |
| Riede               | Stangl                    |
| Boden               | Löss & Schotter           |
| Alter der Rebstöcke | Setzjahr 1990             |
| Bepflanzung         | ca. 4.500 Stöcke/Hektar   |
| Lesezeitpunkt       | Oktober 2017              |
| Vinifizierung       | 15% Saftabzug             |
| Ausbau              | 24 Monate neues Barrique  |
| Mostgewicht         | 20,5 Grad KMW             |
| Alkohol in %vol     | 13,5                      |
| Säure in g/l        | 5                         |
| 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.