

PINOT NOIR

[pino noár]

vinařství / winery NIGL

Rakousko, oblast / region Niederösterreich (Dolní Rakousko), podoblast Kremstal

[nýdresteraich/kremstal]

Vinařství Nigl je známé především precizní prací s terroirem svých vinic, které leží na zvětralém granitovém podloží a vínům dodávají jemnou mineralitu a eleganci. Přestože se vinařství proslavilo hlavně bílými víny, Pinot Noir zde vzniká ve velmi čistém, jemném a terroirovém stylu s důrazem na eleganci, jemné třísloviny a ovocnou strukturu. Rodinné vinařství klade velký důraz na ruční práci ve vinicích i šetrné zpracování ve sklepě. Přímo mezi vinicemi navíc provozuje malý vinařský hotel.

The Nigl winery is renowned for its precise work with vineyard terroir, based on weathered granite soils that give the wines fine minerality and elegance. Although the estate is best known for its white wines, Pinot Noir is produced here in a pure, delicate, terroir-driven style, with an emphasis on elegance, fine tannins, and bright fruit character. The family winery places great importance on careful handwork in the vineyard and gentle cellar practices. A small winery hotel is also located directly among the vineyards.



Apelace/appellation: Niederösterreich

Odrůda/variety: Pinot Noir

Popis/description: **Elegantní, jemné aroma višňí, malin, a džemu s tóny kouře a koření.**

Sametová a harmonická chuť s dlouhou ovocnou dochutí. / Elegant, delicate aroma of sour cherries, raspberries, and jam with notes of smoke and spice. Velvety and harmonious palate with a long fruity finish.

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:

červená masa, zvěřina, polo-tvrdé a zrající sýry / red meats, game, semi-hard and aged cheeses

Klima/climate: kontinentální klima s chladnými zimami a teplými léty, které podporují vyvážený rozvoj aromat a kyselinky / *continental climate with cold winters and warm summers, supporting balanced aroma development and acidity*

Půda/soil: chudá půda s obsahem břidlice / *poor soil with a content of slate*

Nadmořská výška/altitude: 250-350m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku, poté v dubovém sudu / *fermentation in stainless steel tanks, followed by aging in oak barrels.*