



*Pinot Noir*  
*2004*  
*Weingut Glatzer*  
*Autriche*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Carnuntum Autriche
<b>Appellation :</b>	Qualitätswein Carnuntum
<b>Encépagement :</b>	Pinot Noir
<b>Age moyen des vignes :</b>	15 ans
<b>Sous-sol :</b>	Marno-sableux
<b>Situation :</b>	En coteaux sur le lieu dit Altenberg
<b>Production moyenne :</b>	6000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Cuaison 3 semaines
<b>Elevage :</b>	14 mois en barriques de chêne (20% fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Walter Glatzer
<b>Propriétaire :</b>	Walter Glatzer

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rubis brillant soutenu.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est très explosif sur des parfums floraux (violette) et sur les fruits noirs tels que le cassis et la mûre. On distingue également de fines senteurs boisées et poivrées.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est dense et concentrée. Le velouté des tanins, judicieusement extraits, compose une étonnante dynamique de bouche qui porte les arômes du vin.
<b>Global :</b>	Voici un très joli Pinot Noir Autrichien sur lequel le travail d'extraction et l'ampleur globale sont étonnants !

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2007 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	27.60 € TTC – <b>Tarif Club : 24.30 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Terrine de canard, viandes en sauce au vin
<b>Service :</b>	Carafer 1/2 heure avant de servir à 17°C