WEINGUT
BRÜNDLMAYER
LANGENLOIS – ÖSTERREICH

Pinot Noir

2022



Aus voll reifen, von Hand verlesenen Pinot Noir-Trauben, der Spitzenlagen Dechant (Hauptanteil) und Käferberg erhalten wir diesen langlebigen Blauburgunder.

Die Riede Dechant im Nord-Westen der Stadt Langenlois besteht aus kalkreichem Löss-Lehm Boden, der am Südosthang in Terrassen angelegt ist. Auf den höher gelegenen Terrassen ist der Lehm mit Urgesteinsgeröll durchsetzt. Meist ist in feuchten Jahren eine strenge Auslese notwendig, um erstklassige Trauben zur Verarbeitung zu bringen.

Die angrenzende Riede Käferberg liegt auf ca. 300 m Seehöhe. Dort haben sich kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. die wiederum teils auf Sand, teils auf Urgestein ruhen. Der Käferberg bringt einen dichten, sehr finessenreichen Wein hervor.

Traditionelle Maischegärung (ca. 2 Wochen) mit anschließendem, biologischen Säureabbau und Einlagerung in bis zu 3 Jahre alten Eichenholzfässern von 300 bis 2.500 Liter Größe.

Kostnotiz:
Etwas rauchige Kräuterwürze über dunkelfruchtigen Anklängen (Waldbeeren, „Dirndln“, Zwetschken, Schwarzkirsche) und Blüten (Veilchen); ganz trocken, sanft im Antrunk, ja fast füllig mit dezenter Frucht, bevor der Wein sein Rückgrat zeigt, mit gut stützender Säure, viel Würze und spürbar jugendlichem Tannin im langen Abgang; gut gelüftet bereits mit Genuss zum Essen einsetzbar, darf aber auch noch einige Jahre in der Flasche reifen.

Gebiet: Niederösterreich
Bodenbeschaffenheit: siehe oben
Seehöhe: 260 – 340 m
Ausrichtung: Ost, Süd-Ost

Lese: 22. September 2022
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: 27.01. 2025

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speisenempfehlung: Wild, Gans, Ente, Lamm, Geräuchertes, leichtere, mediterrane Gemüsegerichte

Erhältlich in folgenden Formaten:
37,5cl – 75cl

Zwettler Straße 23 • A-3550 Langenlois • T +43 (0) 2734/2172 • bruendlmayer.at