



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Pinot Noir (Blauburgunder)

2016



Aus den reifsten Pinot Noir-Trauben, vor allem der Spitzenlagen Dechant und Käferberg, lesen wir diesen langlebigen Blauburgunder.

Die Lage Käferberg liegt am oberen Ende eines Osthangs auf ca. 300m Seehöhe im Norden der Stadt Langenlois. Dort haben sich kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. Dieser Boden gleicht dem des berühmten Château Petrus im Pomerol und bringt einen extrem dichten Wein hervor. Der Oberboden ruht wiederum teils auf Sand, teils auf Urgestein.

Die Lage Dechant 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

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

Kostnotiz:

Klassisches burgundisches Bouquet, klar, frisch und feinstrahlig, Waldbeeren- und Waldboden mit mineralischer Note, seidig im Antrunk, dann trocken, frisch, sehr feingliedrig aber engmaschig bei mittlerem Körper, immer wieder deutet sich die Burgunderfrucht an, leichtfüßig, auch begleitet von kühler Würze und einem mineralischen Ausklang, der an den kalkreichen Boden des Dechant zu erinnern scheint.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 260 – 340 m
Ausrichtung:-

Lese: Oktober 2016
Maischestandzeit:-
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: September 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speisempfehlung: Wild, Gans, Ente, Geräuchertem, Lamm

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl