

Pinot Noir (Blauburgunder) 2017



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

Die Lage Käferberg liegt am oberen Ende eines Osthangs auf ca. 300 m Seehöhe im Norden der Stadt Langenlois. Dort haben sich kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten, die wiederum teils auf Sand, teils auf Urgestein ruhen. Der Käferberg bringt einen extrem dichten, finessenreichen Wein hervor.

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:

Helle Fruchtnoten von Waldbeeren und Kirsche, Waldboden und Blüten, sanft im Antrunk, dann frisch und saftig, fast füllig, sehr feinfruchtig und würzig mit einem Hauch Karamell, balanciert und gut gefasst im noch jugendlichen Tannin, bereits mit viel Genuss antrinkbar, darf aber ruhig auch noch für Jahre reifen.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 11. – 23. September 2017
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Anfang August 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: trocken

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

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