

Pinot Noir

Reserve

2013



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

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.

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. 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.

Mit relativ langer Maischestandzeit (3 Wochen) vergoren und in 300 Liter österreichischen Holzfässern, 1. und 2. Füllung (Manhartsberger Eiche), für mehr als 2 Jahre ausgebaut, anschließende Flaschenreife für mindestens 6 Monate.

Kostnotiz:

Verspieltes Bukett, das einen weiten Bogen beschreibt, der über Salzgebäck und geröstete Mandeln bis zu Trockenfrüchten reicht, kraftvoll und ausgereift, überzeugt vor allem mit feiner Stilistik; eine Melange aus Mandarine und Himbeere, geht wunderbar auf und zeigt Dichte wie Eleganz, gekonnter Holzeinsatz, Expression und Länge, auch gewisse Säurepikanz, alles im Lot, vielversprechend. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 265 – 345 m
Ausrichtung: -
Lese: 2. – 10. Oktober 2013
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: Mitte Februar 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speisempfehlung: Wild, Wildgeflügel, Gans, Ente, Lamm, Steak
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl