

## Pinot Noir

Reserve

2016



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 ca. 12 Monate ausgebaut, anschließende Flaschenreife für weitere 12 Monate.

### Kostnotiz:

Spargelige Würze und etwas Verbene, nur zarte Himbeerfrucht, akzentuiert und überaus subtil, noch ganz am Beginn; feine Sortentypizität, ohne je plakativ zu wirken, schönes Volumen, ruhig strömend, samtige Tannine und frühe Harmonie, auch die Kühle des Jahrgangs spielt positiv mit, elegant und verführerisch, eine liebenswerte Pinot-Interpretation. (Viktor Siegl)

### HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

**Gebiet:** Niederösterreich  
**Lage:** Dechant, Käferberg  
**Bodenbeschaffenheit:** Mischboden  
**Seehöhe:** 265 – 345 m

**Lese:** 29. - 30. September 2016  
**Maischestandzeit:** 3 Wochen  
**Ausbau:** kleines Holz  
**Abfüllung:** Oktober 2018

### ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

**Alkohol:** 13 %vol.  
**Säure:** 5,9 g/l  
**Restzucker:** trocken

**Serviertemperatur:** 15 – 18° C  
**Speisempfehlung:** Wild, Wildgeflügel, Gans, Ente, Lamm, Steak

**Erhältlich in folgenden Formaten:** 75cl – 150cl