

Pinot Noir

Reserve

2017



Die Pinot-Noir-Trauben für die Reserve 2017 stammen vom Käferberg. In dieser Top Lage, einem Osthang im NW der Stadt Langenlois, haben sich auf ca. 300 m Seehöhe an bestimmten Stellen kalkreiche, tonige Meeresablagerungen erhalten. Der Oberboden ruht wiederum teils auf Sand, teils auf Urgestein und bringt dichte, komplexe Weine hervor.

Die Reben stehen zu einem großen Teil in LYRA -Erziehung. Neben zahllosen Qualitätsmaßnahmen wird der Ertrag durch den Anschnitt, das Ausdünnen und durch ‚Traubenteilen‘ streng reguliert.

Mit relativ langer Maischestandzeit (3 Wochen) vergoren und in österreichischen und burgundischen Eichenfässern (300 Liter, 1. und 2. Füllung), für ca. 24 Monate ausgebaut; unfiltriert gefüllt, reifte die Reserve für mind. 12 Monate auf der Flasche.

Kostnotiz:

Subtile, fein gefächerte Duftnoten von Waldbeeren, Kirsche, Kornelkirsche, Spargel und Eisenkraut, zartblumig; Kräuterwürze im Verbund mit Himbeeren am Gaumen, feingliedrig wie elegant, puristisch und spannungsgeladen, lässt durchaus Vergleiche mit großen Vorbildern aus der Bourgogne zu, beste Perspektiven.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Käferberg
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 265 – 345 m
Lese: 5. - 6. September 2017
Maischestandzeit: 3 Wochen
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: Oktober 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speiseempfehlung: Wild, Wildgeflügel, Gans, Ente, Lamm, Steak
Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl – 150cl