

Pinot Noir

Reserve

2019



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, hinter der auch etwas rauchigen Kräuterwürze, dahinter zartblumig; trocken und frisch am Gaumen, wieder Kräuterwürze im Verbund mit Bitterschokolade, Waldbeeren und Kirsche, Dirndln, mit noch jugendlichen Gripp, aber feingliedrig wie elegant, fest gefügt im Kern auch saftig, vermeidet aber „kitische“ Frucht, puristisch und spannungsgeladen, großes Potential.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Käferberg
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 265 – 345 m
Ausrichtung: SO

Leser: 18. – 19. September 2019
Maischestandzeit: 3 Wochen
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: September 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: trocken

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

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl

