

Pinot Noir

Reserve

2021



Die Trauben für unsere Pinot-Noir Reserve 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 Meeres-ablagerungen 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, Dirndl, hinter der auch etwas rauchigen Kräuterwürze, zartblumig; trocken, frisch und sehr kompakt am Gaumen, wieder Kräuterwürze im Verbund mit Bitterschokolade und roten Früchten, mit noch jugendlichem Gripp und einer präsenten Aromen-Dichte, dennoch feingliedrig wie elegant, fest gefügt im Kern, feinkörnige Tanninstruktur, auch saftig, vermeidet aber „kitische“ Frucht, puristisch und spannungsgeladen, großes Potential.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 4. Oktober 2021
Maischestandzeit: 3 Wochen
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: 4. Oktober 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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

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

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl

