

Pinot Noir

Reserve

2011



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:

Ausgereift und sehr dicht, Anflug von Himbeere und Eisenkraut, auch etwas Unterholz, mächtig angelegt, vom kräftigen Toasting umrahmt, überaus dunkelbeerig und engmaschig, große Tanninfülle im langen Abgang, wird von ein wenig Flaschenreife sicher profitieren. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 265 – 345 m
Ausrichtung: -
Lese: 26. September – 2. Oktober 2011
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: Anfang November 2012

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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