



2011 Langenlois **Dechant** Pinot Noir Niederösterreich

Lagen und Klima

Das Zusammenspiel von Klima und Boden im Donauraum bildet die Basis für den Charakter unserer Weine. Ausläufer des pannonischen und kontinentalen Klimas, bringen heiße, trockene Tage in das Gebiet.

Kühle Luftströme aus dem höher gelegenen Waldviertel durchmischen und „würzen“ die bis zu 38° C heiße Luft.

Die Böden sind ebenso einzigartig und ideal für den Weinanbau: Zum einen findet man hier Gföhler Gneis, das Urgestein, darüber lagert Braunerde. Manchmal befindet sich dazwischen auch noch eine Kalkschicht. Zum anderen gibt es hier Löss, Flugstaub aus der Eiszeit, der sich zu fruchtbarem Boden verdichtet hat. Und schließlich die Lehm- und Schotterböden.

Dechant

Südöstlich orientierte Terrassen, die von den ersten Sonnenstrahlen rasch und zugleich sanft erwärmt werden, eine „Morgenlage“. Hier liegt Löss in mehreren Stockwerken übereinander und bildet einen kalkreichen, schluffigen Boden.

Vinifikation

Mitte Septemberr durch selektive Handlese geerntet. Anschließend 5 Tage lang zur Fruchtauslaugung kaltmazeriert. Dann mit der natürlichen Hefe im Holzgärständer vergoren. Nach insgesamt 24 Tagen wurde abgepresst und der Wein in kleine Eichenfässer abgezogen. Der Wein lagerte für 12 Monate im kleinen Fass und wurde im September für weitere 10 Monate ins große Holzfass gezogen. In August 2013 ohne Filtration in Flaschen gefüllt.

Trinkempfehlung

Ideal bei 14° bis 16° C
Beste Trinkreife 2014 – 2025

Auszeichnung:

Jancis Robinson – 17 von 20 Punkten



Fred Loimer

„Ich lasse mich gerne überraschen“, meint Fred Loimer. Selbst ist und war er auch immer für Überraschungen gut. Etwa als er im Jahr 2000 auf einem historischen Ziegelgewölbekeller in Langenlois einen minimalistischen schwarzen Kubus errichten ließ und damit das liebevolle Kellergassen-Ensemble ordentlich aufmischte. Oder als er 2006 damit begann, seine Weingärten auf biologisch dynamische Landwirtschaft umzustellen und ein Jahr später mit Winzerkollegen den Verein „Respekt“ gründete, um die Ziele der Biodynamik konsequent im Weinbau umsetzen zu können.

Jahrgang 2011

Früher Austrieb und ein warmes aber nicht zu heißes Jahr brachten eine um ca. eine Woche frühere Entwicklung als im langjährigen Durchschnitt. Trockenere Wetter hat uns die Arbeit erleichtert, allerdings war der Begrünung im Weingarten volle Aufmerksamkeit zu schenken. Vor allem in den trockenen Terrassenlagen waren die Reben gefordert. Ein heißer August und ein sehr warmer September haben dann die Zuckerreife in die Höhe getrieben, so dass schon Anfang September mit der Ernte begonnen werden konnte. Ein fantastischer Herbst machte die Weinlese zum Vergnügen und die Trauben hatten fast schon kitschiges Aussehen.

Degustationsnotiz

In der Nase dunkle Waldfrüchte vermischt mit Waldbodenaromen, jugendlich, attraktives Frucht-Säure-Spiel am Beginn, gefolgt von Tiefe und Fruchtkonzentration, angenehme Spannung, Würze und Kraft durch reife, präzise Tannine, feine salzige Nuancen im Abgang.

Technische Daten

Qualitätswein

Herkunft: Niederösterreich
Rebsorte: Pinot Noir
Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l trocken
Säure: 5,2 g/l