

Pinot Noir (Blauer Burgunder) 2018

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich (Langenlois & Gumpoldskirchen)
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	Pinot Noir
Boden:	Löss (Langenlois) und Ton mit Kalkschotter (Gumpoldskirchen)
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 30 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 bis 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte bis Ende August
Maischestandzeit:	3 Wochen
Gärung:	Spontan in Holzgärständer aus Eiche bei max. 30° / 3 Wochen
Ausbau:	12 Monate in 300 Liter Eichenfässer & 10 Monate im großen Holzfass, vor der Füllung 4 Monate im Stahltank
Abfüllung:	keine Schönung, unfiltriert mit wenig SO ₂ im Februar 2021

Wein

Jahrgang:

WARM aber NICHT HEISS

So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Rebblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Bewässerung - wo möglich - und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Lesegut. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Lesepausen erzwangen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall abgeschlossen war.

Verkostung:

Transparentes Rubingranat, burgundische Nase, Waldboden und gebratenes Wurzelgemüse, ein Hauch Erdbeere, Lakritzstangen, Dörrozweitschken, Kräutertee, Erdnussbutter; ausgesprochen elegante Struktur, seidiges Tannin, ansprechender Mix aus Würze und Frucht, Zweitschken und Blutorangen, balancierte Säure, wunderbar trocken, ruht sanft und gediegen am Gaumen, diskret und hochwertig.

Reifepotenzial:

2021 – 2026 (beste Trinkreife)

Speiseempfehlung:

Helles Fleisch mit gebratenem Gemüse, z.B. Coq au Vin

Serviertemperatur:

14° - 16°C

Belüften:

Ja

Daten

Alkohol:	12%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,3 g/l
Gesamt SO ₂ :	37 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut