

Gumpoldskirchen **Anning** Pinot Noir 2019

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Braun und Stocknarrn
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	240 - 270 m
Boden:	mit Kalkschotter durchsetzter Sedimentsboden (Ton), sehr kalkreich
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	11 und 14 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 3. und 5. September
Maische:	100% mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen)
Gärung:	spontan in 2.200 l gebrauchten Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 30° C
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 6 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	unfiltriert, 12.4.2021

Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter dem Rekordjahr 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Trauben für den Anning kommen von zwei Weingärten (Braun und Stocknarrn) am Ortsrand von Gumpoldskirchen unmittelbar am Hang rauf zum Anninger
-----------	--

Verkostung:	Helles Rubinrot mit purpurnen Reflexen, fruchtiges Bukett, Amarena-Kirschen, Zwetschkenfleck, noble Substanz, mineralischer Kern, straffe Struktur mit enormem Grip, strammes Tannin, blitzsaubere rotbeerige Frucht, Preiselbeeren und Cranberrys, ein Hauch Grafit, knochentrocken, feine Säure, wunderbare Harmonie, ruhig und edel, großartiger burgundischer Charakter, jugendlich mit sicherem Potenzial. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)
-------------	---

Reifepotenzial:	2022 - 2032
Speiseempfehlung:	zu Geflügel, Coq au Vin oder Kaninchen
Serviertemperatur:	14° - 16°C
Dekantieren:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,3 g/l
Gesamt SO ₂ :	51 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut