

Langenlois **Dechant** Pinot Noir 2019

Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Langenlois Dechant
Sorte:	Pinot Noir
Seehöhe:	300 m
Boden:	Löss
Klima:	pannonisch kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre
Pflanzendichte:	4.500 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 17. 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°
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 6 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	unfiltriert; 12.4.2021

Wein

Jahrgang:	<p>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 mildem 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!“</p> <p>Der Dechant, eine Ostlage, ist warm aber nicht heiß, somit können die Trauben lange reifen ohne zu zuckerreich zu werden. Die selektive Lese in kleine Kisten ist Grundvoraussetzung zur Vergärung ganzer Trauben. So erhält man Frische und Frucht und erhält Präzision und Grip am Gaumen.</p>
-----------	--

Verkostung:	Seidenmattes Rubinrot mit Randauffhellung, komplexe Nase, Kirschen, Blutorangen, Rote Rüben, Aschanti, Waldboden und Wurzelgemüse, am Gaumen fruchtbetont, schlank und drahtig, dezentes Tannin, grazile Extraktsüße, lebendige Säure, Amarena-Kirschen und Weichsel, feinherbes Finish, anfangs seidige Textur, im Abgang straffer mineralischer Grip. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)
Reifepotenzial:	2022 - 2032
Speiseempfehlung:	gebratenes Gemüse
Serviertemperatur:	14° - 16°C
Dekantieren:	Ja
Vegan:	Ja

Daten

Alkohol:	12%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,2 g/l
Gesamt SO ₂ :	42 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l 1,5 l



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut