

Gumpoldskirchen Anning Pinot Noir 2021



Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Braun und Stocknarrn, Seehöhe: 240 – 270m
Sorten:	Pinot Noir
Boden:	mit Kalkschotter durchsetzter Sedimentsboden (Ton), sehr kalkreich
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	14 und 16 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Wein

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrostes. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 14.09.2021
Maische:	100% mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen)
Gärung:	spontan in 2.200 l Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 29° C
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 8 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	2. Juni 2023, unfiltriert



Verkostung

Helles Kirschrot, fruchtbetontes Bukett, Amarena-Kirschen, Zwetschken, Wildpastete mit Preiselbeeren, eine Idee Flieder, Waldboden verleiht Sortentypizität; gute Mundfülle, Brombeerrjoghurt, vitale Säurespannung, elegante Extraktsüße, salzige Anklänge, wohlndosiertes engmaschiges Tannin, Weichseln, Blutorangen, Sanddorn, elegant und druckvoll, langer erfrischender Nachhall, gewinnt mit Luft. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Wildgerichte, Pasteten

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja

Alkohol: **12%**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **5 g/l**

Gesamt SO₂: **40 mg/l**

