

Langenlois Dechant Pinot Noir 2021



Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Langenlois Dechant, Seehöhe: 300m
Sorten:	Pinot Noir
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

Wein

In den ersten Monaten begleitete uns eine sehr trockene, kühle Witterung. 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. Einige wenige Hagelschäden trafen leider auch unsere Weingärten. Nach dem durchwachsenen Sommer zeigte sich der Herbst von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuchähnliche Weinlese. Am 23. Oktober beendeten wir die Ernte in freudiger Erwartung auf einen sehr vielversprechenden Jahrgang 2021.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 27. September 2021
Maische:	100% mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen)
Gärung:	spontan in 2.200 l gebrauchten Holzgärständer aus Eiche, 2 Wochen bei max. 29°
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 8 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	02. Juni 2023, unfiltriert

Verkostung

Helles Ziegelrot, komplexer Duft, Grafit, Rosen, Wurzelgemüse, Pastinaken, gebratene Karotten, Morcheln, dazwischen schwingt eine elegante Kirschfrucht mit; ist am Gaumen fruchtbetonter, Acerola-Kirschen, Blutorangen, wunderbar trocken, lebendige Säure, schlank und saftig, seidiges Tannin, langer Zitrusnachhall, burgundischer Charakter. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Grillgemüse, Spaghetti Bolognese

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja



Alkohol: **12 %**

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

Säure: **5,1 g/l**

Gesamt SO₂: **24 mg/l**

