

Pinot Noir 2020 Niederösterreich



Weingarten

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

Weinjahr

Ein Sommer wie damals, angenehm schön und keine extreme Hitze. Das Wetter war bis Ende April sehr trocken. Anfang Mai setzte der lang ersehnte Regen endlich ein und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Somit verzeichneten wir vier Monate später so viel Niederschläge wie normalerweise in einem ganzen Jahr. Durch diese beständige Versorgung der Reben standen alle Weingärten wunderschön da und entwickelten sich prächtig. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund blieben. Die Ernte erfolgt natürlich wie immer von Hand, in kleine Kisten, selektiv für gesunde, reife Trauben.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte September 2020
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 SO2 im August 2022

Verkostung

Helles Rubinrot, tiefe vielschichtige Nase, Waldboden, Dörrzwetschken, schwarze Oliven, Kakaopulver, Soja Sauce, Patschuli, Grafit; leichtfüßig, staubtrocken, frische Säure, Weichseln, Blutorangen, Bitterschokolade, Rosinen, getrocknete Kräuter, zartes Tannin, mineralischer Grip, gute Mundfülle, sortentypisch und komplex.
(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Wok-Gemüse, Currygerichte

Trinkreife:	2023-2028
Vegan:	Ja



Alkohol **12%**

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

Säure: **5,2 g/l**

Gesamt SO2: **46 mg/l**

