

# Anning Pinot Noir 2023



## Weingarten

Herkunft:	Gumpoldskirchen Niederösterreich (Thermenregion)
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Gumpoldskirchen Braun und Stocknarrn, Seehöhe: 240 – 270m
Sorten:	Pinot Noir
Boden:	mit Kalkschotter durchsetzter Sedimente (Ton), sehr kalkreich
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	17 und 19 Jahre
Pflanzendichte:	5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	35 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt-BIODYN

## Weinjahr 2023

Das Weinjahr 2023 war mit einigen Höhen und Tiefen nicht nur gut, sondern sehr gut. Nach einem trockenen Winter und mit Regen im April und Mai startet die Blüte heuer etwas verspätet Mitte Juni und war nach 10 Tagen mit perfekten Wetterbedingungen auch schon wieder vorbei. Nach einem trockenen Sommerbeginn kam der Regen und die kühleren Tage Anfang August gerade richtig für die Entwicklung der Trauben. Am 7. September haben wir mit der Ernte begonnen und wir wurden von einem schweren Gewitter samt Hagel Mitte September überrascht, kamen aber mit einem blauen Auge davon. Am 18. Oktober konnten wir die Weinlese abschließen und sind glücklich und zufrieden mit der diesjährigen Ernte.

## Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang September
Maische:	100% mit Stielen, (ganze Trauben ohne zu quetschen – whole bunch)
Gärung:	spontan in 2.200 l Holzgärständer aus Eiche, 4 Wochen bei max. 29° C
Ausbau:	12 Monate in 300 l Eichenfässern, 6 Monate im Stahltank
Abfüllung:	Februar 2025, unfiltriert

## Verkostung

Helles Rubinrot, diskreter aber vielschichtiger Duft, getrocknete Cranberrys, Hibiskus, Granatäpfel und Bananen, Roibuschtee, ein Hauch Grafit und Feuerstein; edle Mundfülle, ausgezeichnete Harmonie, glockenklare Frucht, Kirschen, Zitronensorbet, feines Tannin, seidige Textur, liegt ruhig auf der Zunge mit exzellenter Länge, feinsalziges Finish, burgundischer Charakter mit hohem Niveau. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

## Schmeckt zu

universeller Speisenwein, vom Coq au Vin bis zum Obstkuchen

Trinkreife:	2025-2035
Vegan:	Ja
Nährwerte & Zutaten:	E: 299 kJ/71kcal



Alkohol: **12,5%**

Restzucker: **1,5 g/l**

Säure: **4,9 g/l**

Gesamt SO2: **34 mg/l**

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois  
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4  
[www.loimer.at](http://www.loimer.at) · [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at)

