

Langenlois Dechant Pinot Noir 2020



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

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. Die Regenverteilung begünstigte, dass unsere Trauben auch heuer wieder bis spät in den August gesund blieben. In so einem Jahr macht sich die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise – also das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze – ganz besonders bezahlt.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten am 21. September 2020
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, 6 Monate in großen Eichenfässern
Abfüllung:	26. August 2022, unfiltriert



Verkostung

Transparentes Rubinrot, dezentes Bukett, Dörrzwetschken, Cranberrys, Amarena-Kirschen, Malagaeis, Wurzelgemüse, Olivenpaste; ausgesprochen leichtfüßig, tänzelt am Gaumen, fruchtbetont mit lebendiger Säure, Blutorangen, Sauerkirschen, Grafit, dezentes Tannin, kühle Anmutung, sortentypisch, burgundischer Charakter, wird mit Luft fülliger, langer erfrischender Nachhall. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Pasta Gerichte, Spaghetti Bolognese

Trinkreife:	2023-2033
Vegan:	Ja

Alkohol: **12 %**

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

Säure: **5,3 g/l**

Gesamt SO₂: **50 mg/l**

