



Pinot Noir Reserve 2013

Langenlois

Würdest du eine Umfrage unter Winzern starten und uns fragen, welche Sorte uns vor die größten Rätsel stellt, uns die meiste Mühe im Weingarten bereitet und welche wir auf keinen Fall missen wollen, du würdest dreimal genau die gleiche Antwort bekommen: Pinot Noir. Wir alle wollen Pinot Noir, obwohl uns die Sorte vom Rebschnitt bis zur Lese fordert: Sie mag kühles Klima, ergibt aber gerade in warmen Jahrgängen oft ihre besten Resultate; sie schlägt ihre Wurzeln am liebsten in Kalk, liefert aber auch - allerdings eben nicht immer - auf tonbasierten und Urgesteinsböden erstaunliche Resultate. Kurz: Pinot ist kapriziös, launisch, eigenwillig und gesteht dir keine falsche Entscheidung zu. Machst du allerdings alles richtig, belohnt sie dich mit Aromen und Texturen, die keine andere Rebsorte der Welt zu bieten hat - und gibt dabei Aromen preis, die sowohl von ihren Typizitäten wie auch vom Terroir erzählen, in dem sie wurzelt.

Herkunft und Weinwerdung

Die Reben für unsere Pinot Noir Reserve finden sich in zwei Weingärten, die von unterschiedlichen Attributen geprägt sind. In der Schenkenbichl wurzeln sie in kalkigem Untergrund, während die Riede Steinhaus auf Gneisfundamenten basiert, die ein paar hundert Millionen Jahre älter sind. Mindestens so gravierend wie die geologischen sind die klimatischen Unterschiede, die vor allem durch anders gelagerte Expositionen und eminente Höhenunterschiede (die Parzelle der Riede Steinhaus befinden sich oben am Berg, die auf der Schenkenbichl tiefer gelegen am Hang) verursacht werden. Aufgrund unterschiedlicher Lesezeitpunkte werden die beiden Lagen separat vergoren, wobei ein Teil der Trauben gerebelt wird und ein Teil als ganze Beeren mitsamt der Kämme im Gärständer landet. Der Ausbau findet über 20 Monate und mehr in 300-500 Liter fassenden Holzfässern bei stabilen 11° in unserem Natursteinkeller statt. Der Wein wird ungefiltert abgefüllt.

Jahrgang 2013

Ein langer Winter, extreme Sommerhitze aber letztlich ein perfekter, strahlender Herbst: 2013 vereint warme, samtige Frucht mit welken Blütennoten und einem saftigen, fleischigen Unterton; nachdrückliche, vielstimmige & einnehmende Aromen, die sich in einen kraftvollen aber weichen Körper betten. Tiefe und Trinkfluss gehen Hand in Hand und legen die Basis für ein langes fruchtunterlegtes und saftiges Finale.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Herkunft: Niederösterreich . BIO

Böden: Langenloiser Löss und Urgestein (Gföhler Gneis)

Alk: 13,0% Vol.

Sre: 4,8‰

RZ: 1,2g/l

Reifepotenzial: 2023

