



Pinot Noir 2016

Langenlois

In unsere Weingärten findet sich mehr Pinot Noir als man sich das im Kamptal gemeinhin erwarten würde. Das verdanken wir meinen Eltern, die bereits vor Jahrzehnten ihrer Leidenschaft dafür nachgaben und ihn in unterschiedliche Rieden rund um Langenlois setzten. Wenig erfahren mit der burgundischen Rebsorte machten sie bei der Wahl der Weingärten eigentlich alles richtig. Sie suchten vor allem kühle, gut ventilierte Terrains, die zum einen die eher kurze Vegetationszeit der Sorte verlängerten ohne sie dabei potenziellen Spätfrösten auszusetzen und zum anderen ihre filigrane, elegante Seite in den Mittelpunkt rückten

Herkunft & Weinwerdung

Im Detail bedeutet das, dass unsere Pinot Noir-Reben auf windoffenen Plateaus in gneisbasierten Böden zwischen Langenlois und dem nordwestlich davon gelegenen Schiltern wurzeln. Wir lesen dort für gewöhnlich Anfang September per Hand und transportieren die Trauben danach umgehend in kleinen, perforierten Kisten zum Weingut. Dort quetschen wie sie erst mit den Füßen an, um sie daraufhin mit Stiel und Stengel und ohne Temperaturkontrolle in offenen Gärständern spontan zu vergären. Nach ca. 14 Tagen pressen wir den Wein ab und füllen ihn in 300-500 Liter fassende Holzfässer. Nach 12 Monate wählen wir daraus die besten sieben Fässer aus und füllen sie ungefiltert ab.

Stil

Klar, fruchtig, lebendig. Unser Pinot Noir „Village“ soll vor allem die kühle und elegante Seite des Kamptals einfangen. Frische, rotbeerige Aromen geben den Ton an, ergänzt von einer herbstlichen, leicht erdigen Note. Der Gerbstoff ist zurückhaltend, die Säure vital ohne jedoch im Mittelpunkt zu stehen. Beide tragen jedoch entscheidend zur Struktur des Weins bei, die druckvoll und mit ordentlich Spannung den Wein zum Gaumen und darüberhinaus befördert.

J FACTS

Rebsorte: 100% Pinot Noir
Herkunft: Niederösterreich . BIO
Böden: Gneisböden rund um Langenlois
Alk: 12,5% Vol.
Sre: 5,3‰
RZ: 1,0g/l
Reifepotenzial: 2029

