

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Pinot Noir Reserve 2015

Würde man 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, würde man 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 Noir ist kapriziös, launisch, eigenwillig und gesteht dir keine falsche Entscheidung zu. Machst du allerdings alles richtig, belohnt sie dich mit Aromen und Texturen, die kaum eine 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 Ried Schenkenbichl wurzeln sie in kalkigem Untergrund, während die Ried Steinberg 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 Parzellen der Ried Steinberg 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 in unserem Naturkeller statt. Der Wein wird ungefiltert abgefüllt.

J **FACTS**

Rebsorte: Pinot Noir
Böden: Langenloiser Löss und Urgestein
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 4,9 %
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2030

