



J **FACTS**

Rebsorte: Pinot Noir
Böden: Langenloiser Löss und Urgestein
Handgelesene Trauben aus biologischer
Landwirtschaft
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 6,3 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2032

Pinot Noir Reserve 2019

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 unseren 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 Höhenunterschiede (die Parzellen der Ried Steinberg befinden sich oben am Berg, die in der Ried Schenkenbichl tiefer gelegen am Hang) verursacht werden. Aufgrund unterschiedlicher Lesezeitpunkte wurden die beiden Lagen separat vergoren, wobei ein Teil der Trauben gerebelt wurde und ein Teil als ganze Beeren mitsamt der Kämme im Gärständer landete. Der Ausbau fand über mehrere Jahre in 300-500 Liter fassenden Holzfässern in unserem Naturkeller statt. Der Wein wurde ungefiltert abgefüllt.

Das Weinjahr 2019

2019 war ein Jahrgang mit nahezu das ganze Jahr über idealen Bedingungen. Nach einem milden und trockenen Winter drosselten die niedrigen Temperaturen im Mai das Wachstum, während gelegentliche Regenschauer die Böden mit ausreichend Wasser versorgten. Nach einem heißen Juni war der Sommer danach warm, aber nie extrem, sodass sich Reben wie Trauben kontinuierlich entwickeln konnten. Die Trauben fanden ihr perfektes Gleichgewicht, das sich in temperamentvollen, Terroir-geprägten Weinen widerspiegelt.

Genussempfehlung

Ein eleganter Speisenbegleiter zu dunklem Fleisch, Wild und Wildgeflügel.

