Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois

Pinot Noir Reserve 2024



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 in 300-500 Liter fassenden Holzfässern statt. Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie, von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp, auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Genussempfehlung

Ein eleganter Speisenbegleiter zu dunklem Fleisch, Wild und Wildgeflügel.

J FACTS

Rebsorte: Pinot Noir
Böden: Langenloiser Löss und Urgestein
Alk: 13 %Vol.
Sre: 5,2 ‰
RZ: 1,2 g/l
Reifepotential: 2033

AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

Weingut Jurtschitsch Rudolfstraße 39 A-3550 Langenlois www.jurtschitsch.com

MEMBER OF ÖTW