

Datenblatt →

Pinot Noir Reserve 2009



LAGE UND BODEN Die Lage Scheibner liegt relativ hoch auf 210-240 m wie eine langgezogene Halbpfeife zwischen den Lagen Aubübel und Bärreiser in Höflein. Sie neigt sich leicht Richtung Osten, und durch ihre kesselförmige Struktur ist sie besonders dem Wind ausgesetzt. Das sind besonders gute trockene Bedingungen für Burgundersorten. Außerdem zeigt die Lage einen bedeutenden Kalkanteil im Wurzelbereich, während der Oberboden mit sandigem und schottrigem Lehm bedeckt ist.

SORTEN Pinot Noir

JAHRGANG 2009 Ein Jahrgang der Extreme – und mit einem sensationellen Ergebnis. Zwar ist die Menge sehr klein, die Qualität der 2009er ist aber grandios. Wer davon noch was ergattern kann, soll unbedingt zuschlagen. Großes Kino!

BESCHREIBUNG Eine umwerfende Aromatik von Lakritze, Hagebutten, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer. Sehr konzentriert und intensiv, dabei mit ganz feiner Tanninstruktur ausgestattet, kristalline Säure und geradezu seidig im Abgang.

- > **ERNTE** Ende September bis Anfang Oktober durch mehrfach händische Selektion
- > **GÄRUNG** spontane Maischegärung in Holzgärständern bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
- > **AUSBAU** 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche
- > **ALKOHOL** 13,2 % Alk
- > **SÄURE** 4,9 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,2 g/l
- > **SPEISEEMPFEHLUNG** Die Frische wird durch leichtes Kühlen noch betont. Perfekt zu sautierten Steinpilzen mit Petersilie, zu Wildgeflügel mit kräftiger Würzung, und zu reifen Käsen.
- > **SERVIERTEMPERATUR** 16-18°C
- > **TRINKREIFE** 2011-2020



94 Punkte



90 Punkte

Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt..