

Datenblatt →

Pinot Noir Reserve 2010



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt..

LAGE UND BODEN Die Lage Scheibner liegt relativ hoch auf 210-240 m wie eine langgezogene Halbpfeife zwischen den Lagen Aubübel und Bärnreiser 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 2010 Wieder eine sehr kleine Ernte, diesmal aber in Verbindung mit einem kühlen Jahrgang. Die Weine sind zartgliedrig, sehr elegant und frisch und haben ein Reifepotential von etwa zehn Jahren.

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 gebrauchten Barriques aus französischer Eiche
- > **ALKOHOL** 13,1 %Alk
- > **SÄURE** 4,9 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,1 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** 2012-2020



93 Punkte



93 Punkte