

Datenblatt →

# Pinot Noir Reserve 2012



**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 2012** Sehr heißes Jahr mit betörender Frucht. Die Weine sind etwas früher zugänglich als 2011, weil sie weniger straffe Tannine aufweisen. Das ideale Trinkalter liegt zwischen fünf und fünfzehn 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 Barriques aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 14,1 % Alk

> **SÄURE** 5,0 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 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**  
2014-2026



92 Punkte



17,3 Punkte



93 Punkte



92 Punkte

Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt. / 1,5lt..