

Datenblatt →

Pinot Noir Reserve 2014



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 2014 Sehr schwieriges Jahr mit vielen Niederschlägen im Sommer und im Herbst. Die Menge ist sehr klein, aber dank der strengen Selektion zeigen die Weine wunderbare Frische, Präzision und Finesse. Ein Jahr für Pinot-Lover. Ideale Trinkreife zwischen vier und 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** 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 burgundischen Barriques und 500lt. Fässern
- > **ALKOHOL** 13,1 % Alk
- > **SÄURE** 5,8 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** 2016-2026



92 Punkte



93 Punkte



18 Punkte

Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt..