

Datenblatt →

Pinot Noir Reserve 2017



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.

Die Reserve stellt das Herzstück dieses besonderen Weingartens dar.

SORTE Pinot Noir

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

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 September 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** 13,4 % Alk
- > **SÄURE** 5,0 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,0 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** 2019-2030

HAND
GELESEN



4 Sterne



96 Punkte



95 Punkte



92 Punkte



18,5 Punkte

2. Platz:
Pinot Noir