

Datenblatt →

# Pinot Noir Reserve 2021



**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 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten!

**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 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** 4,9 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** 2023 - 2034



Verfügbar in  
0,75lt. / 1,5lt.