

Datenblatt →

Pinot Noir Reserve 2022



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 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

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** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 5,4 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**
2024 - 2036



94 Punkte



5 Sterne