

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Pinot Noir RESERVE 2023

Datenblatt >



95 Punkte



95+ Punkte



4 Sterne



95 Punkte



LAGE UND BODEN Die Lage Scheibner liegt relativ hoch auf 210-240 m wie eine langgezogene Halfpipe 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 2023 Ein hervorragender Jahrgang in Carnuntum. Während des Sommers gab es ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden. Wir hatten perfekte, reife Trauben und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

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 Holzgärständen bei 27-29°C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques

> **AUSBAU** 16 Monate in burgundischen Barriques und 500lt. Fässern

> **ALKOHOL** 13,5%Alk

> **SÄURE** 5,4g/l

> **RESTZUCKER** 1,0g/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** 2025 - 2039°

