

PINOT NOIR *Ried Lösswand Reserve*

Jahrgang	2017
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten der Ried Lösswand in Fels am Wagram. Diese spezielle Ried ist besonders geeignet für Pinot Noir. Das Traubenmaterial wird selektioniert geerntet und gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 12 bis 15 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Anschließend reift der Rotwein für ca. 12 Monate in 225 Liter Burgunderfässer von Maison Louise Latoure. Für den Pinot Noir verwenden wir ca. 80% gebrauchte und ca. 20% neue Burgunderfässer.
Ausbau	Stahltank / Burgunderfässer
Kategorie	Qualitätswein / Reserve
Analytische Werte	Alc: 14,0 % / RZ: 1,0 g / SRE: 4,5 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
Ried	Lösswand
Herkunftsbeschreibung	Der Pinot Noir gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten. Diese Lage mit tiefgründigem, sehr kalkhaltigem Lössboden eignet sich hervorragend dafür. Ried Lösswand ist terrassenförmig angelegt. Unser Weingarten befindet sich am höchsten Punkt auf 208 Metern Seehöhe. Nach Süden ausgerichtet profitieren die Rebstöcke von viel Sonneneinstrahlung. Durch die luftige Lage können die Trauben nach Niederschlägen rasch wieder trocknen, was für die Gesundheit des Pinot Noirs besonders wichtig ist.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	280 hm
Trinktemperatur	15-18 °C
Reifepotential	7-10 Jahre
Kostnotiz	Mittleres Granatrot mit braunen Reflexen und typischer wasserheller Rand. Einladendes rotes Waldbeerkonfit und Bitterschokolade. Zarte Kräuterwürze. Saftig, lebendige Kirschfrucht. Präzises, gut integriertes Tannin. Schokoladentypischer Nachhall.
Speiseempfehlung	Gerichte von Ente, Fasan, Kaninchen und Wildgeflügel, gut gewürztes Rindfleisch und Wildgerichte, reifer Käse
Gebinde	0,75 l

