

Pinot noir select 2017



Jahrgang: Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam ablief, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai und ebenso der Juni zeigten sich in einer frühsommerlichen Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig und so kamen wir in einen eher

heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch den Sommer, der als der Drittheiße seit Beginn der Aufzeichnungen in die Geschichte eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten, denn dies erschien uns besonders wichtig. Der September zeigte sich allerdings ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr auseinandergezogen und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein, als auch bei Rotwein, bei den leichteren Weinen, sowie bei den gehaltvollen Lagenweinen. Der Jahrgang 2017 glänzt mit intensiver Frucht, reifer Säure und zeigt sich aufgrund der früheren Ernte nicht so üppig wie erwartet, sondern sehr elegant mit viel Trinkfreudigkeit.

Boden: Die Trauben des Pinot Noir Select 2017 stammen fast ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges, ein Weingärten befindet sich am Nußberg. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund und der Nußberg besteht hauptsächlich aus Muschelkalkverwitterungsboden, ebenfalls auf massivem Kalkstein. Der stetige Wind und der relativ geringe Niederschlag, dazu noch die tollen Drainageeigenschaften der sandigen Böden, machen vor allem den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet, aber auch den Nußberg darf man gerade beim Pinot Noir nicht unterschätzen.

Weingarten und Keller: Die Trauben werden abbebert und die Maische anschließend in moderne Unterstoßtanks gefüllt. Die Gärung erfolgt mit Spontanhefe und verläuft bei moderater Temperaturkontrolle etwa 7 Tage lang. Nach der Gärung und kurzer weiterer Mazeration wird die Maische abgepresst und in burgundische Barriques gefüllt, 25% der Fässer sind übrigens neu. Ähnlich wie beim Chardonnay wird auch beim Pinot Noir die Hefe in regelmäßigen Abständen aufgerührt und relativ lange auf der ersten Hefe belassen. Nach etwa 12 Monaten erfolgt das erste Umziehen und nach insgesamt 18 Monaten ist der Ausbau im Barrique beendet und der Wein wird in ein großes Faß zusammengestellt. Ein Monat später erfolgt die Abfüllung ohne Schöpfung oder Filtration.

Weinbeschreibung: In der Nase Fruchtaromen zartem roten Waldbeerkonfit, ein Hauch von eingelegten Kirschen, zart nach Nougat, dezente Kräuterwürze. Stoffig, dunkelbeeriger Touch, präsent gut integrierte Tannine, angenehme Extraktsüße, mineralisch und anhaltend. Der Wein hat bereits in der Jugend eine schöne Trinkreife.

Technische Daten: 13,5 % Vol., 5,0 g/l Säure, 1,1 g/l Zucker