

Pinot Noir Select 2018



Jahrgang: Nach einem langen und vor allem im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 Grad. Darauf folgte eine der frühesten Reblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann, ein untrügliches Zeichen, dass wir mit einer besonders frühen Ernte zu rechnen hatten. Diese startete

dann tatsächlich ungewöhnlich früh, ab dem 20. August wurden die ersten Trauben für die Basisweine geerntet, aber auch Chardonnay's und Pinot Noirs für die Prestigelinien Select und Grand Select waren bald an der Reihe. Die Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell und unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im gesamten Weingutsbereich war bei der Ernte 2018 geradezu essentiell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Trauben des Pinot Noir Select 2018 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 abgebeert 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 Schönung 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, % Vol., 5,0 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker