

## Pinot Noir Select 2019



**Jahrgang:** Nach der frühesten Lese aller Zeiten letztes Jahr, fand die Lese im Jahr 2019 wieder zum gewohnten Zeitpunkt statt. Das Wetter zeigte sich von seiner besten Seite und die Lese konnte in aller Ruhe von Statten gehen. Das Jahr 2019 war ein sehr warmes Jahr mit einigen Trockenperioden und sorgte für eine gute Traubenreife. Die kühlen Nächte im Herbst brachten dann noch die nötige Fruchtigkeit und Säure.

In den ersten Monaten des Jahres war es überdurchschnittlich mild und trocken. Die Reblüte setzte ungefähr 10 Tage später als gewöhnlich ein. Darauf folgte der heißeste und trockenste Juni aller Zeiten. Hitzewellen und schwere Gewitter prägten die Sommermonate 2019, doch von

Hagelschäden blieben wir zum Glück verschont. Durch die guten Voraussetzungen und Wetterbedingungen waren wir Mitte Oktober mit der Lese fertig. Wir konnten hervorragende Qualitäten in einer etwas geringeren Menge als im letzten Jahr verzeichnen. Die Weine die wir uns erwarten konnten sind fein, sortentypisch und mit eingebundener Säurestruktur, sowie einer guten Trinkbarkeit.

**Boden:** Die Trauben des Pinot Noir Select 2019 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, präsente gut integrierte Tannine, angenehme Extraktsüße, mineralisch und anhaltend. Der Wein hat bereits in der Jugend eine schöne Trinkreife.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 4,7 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker