



## Pinot Noir Grand Select 2020

**Jahrgang:** Das Jahr 2020 begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, weshalb die üblichen Wasserreserven nicht aufgebaut wurden. Glücklicherweise gab es weder Spätfrost noch dauerhafte Probleme aufgrund der zuerst geringen Wasservorräte. Der späte Frühlingsbeginn sorgte für ausgeglichene Niederschläge bei mittleren bis wärmeren Temperaturen. Der insgesamt sehr angenehme Sommer für die Reben förderte die Entwicklung intensiverer Fruchtnoten in den Trauben. Da sich auch der September von seiner besten Seite zeigte, begann die Lese wieder früher. Auffällig war, dass der Bisamberg mit seinen Lössböden deutlich früher reif war als

der Nussberg mit seinen schweren Muschelkalk- und Urgesteinsböden. Plötzlich war der herrliche Spätsommer vorbei, kühle Temperaturen, Regen und zäher Frühnebel erschwerten die Ernte. Glücklicherweise waren die Trauben in einem so hohen physiologischen Reifezustand, dass der Regen und der feuchte Nebel die Qualität nicht mehr beeinträchtigen konnten. Ende Oktober warteten wir oft tagelang, um mit der Ernte fortzufahren. Erst Mitte November waren wir fertig, so spät wie schon lange nicht mehr.

**Boden:** Die Trauben für den Pinot Noir Grand Select 2020 stammen fast zur Gänze aus Weingärten am Wiener Bisamberg mit der Ausnahme von einem Weingarten am Nussberg, wobei nur die besten Trauben verwendet wurden. Der Boden am Bisamberg besteht aus leichtem, sandigem Löss auf massivem Kalkstein, der Boden am Nussberg hauptsächlich aus verwittertem Muschelkalk ebenfalls auf massivem Kalkstein. Der ständige Wind und die relativ geringen Niederschläge sowie die hohe Drainagefähigkeit der Sandböden machen den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet. Aber auch der Nussberg kann für Pinot durchaus überzeugen.

**Weingarten und Keller:** Die Trauben werden abgebeert und die Maische anschließend in offene Doppelbarriques gefüllt. Diese wurden sofort in den Kühlkeller zur Kaltmazeration transportiert, die etwa sechs Tage dauert. Dann erfolgt die spontane Gärung mit natürlichen Hefen bei normaler Temperatur. Nach der Gärung und einer weiteren kurzen Mazeration wird die Maische abgepresst und in burgundische Barriques gefüllt, von denen 50 % neu waren. Ähnlich wie beim Chardonnay wird auch beim Pinot Noir die Hefe regelmäßig über einen Zeitraum von 9 Monaten aufgerührt und relativ lange auf der ersten Hefe belassen. Nach etwa 22 Monaten ist der Barrique-Ausbau beendet und der Wein wird in einem großen Fass zusammengestellt. Einen Monat später wurde der Wein ohne jegliche Schöpfung und Filtration in Flaschen abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase zeigen sich reife Kirsch- und Orangenaromen mit einem zarten würzigen Unterton. Am Gaumen zeigen sich reife Pflaumennoten, eine mineralische Textur, eine feine Säure und weiche, verspielte Tannine. Sehr elegant, mehr als mittelkräftig und sehr burgundisch mit einem hohen Entwicklungspotenzial.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 4,9 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker