



Pinot Noir Select 2021

Jahrgang: Einem durchschnittlichen aber langen Winter folgte ein sehr kühles Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders langsam und spät erfolgte. Ab Mitte Mai wurde das Wetter dann doch sommerlich und die Reben wuchsen fast explosionsartig und führten zu einer normalen Blüte gegen Mitte Juni. Das Sommerwetter dauerte wochenlang an, wobei keinerlei Niederschläge zu verzeichnen waren und erste Junganlagen im Bereich Mitte Juli bereits kleine Trockenschäden zeigten. Zudem fegte am 17. Juli ein Hagelsturm über den Nussberg, der uns in diesen Lagen 20 bis 50% des Ertrags kosteten. Lediglich jene Weingärten die mit Hagelschutznetzen gesichert waren, wie die Rieden Rosengartel und Ulm blieben verschont. Als dann der August begann, war der Sommer fast schon vorbei, denn die Nachttemperaturen sanken ungewöhnlich tief. Die Frucht der Trauben wurde dadurch besonders ausgeprägt und die Säurewerte hielten sich auf ungewöhnlich hohem Niveau. Der September war dann wieder wie gewohnt, viel Sonne und kein Regen brachte uns sehr gute Konzentration mit toller Reife und markanter Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war aufgrund des ausgezeichneten Wetters bereits um den 20. Oktober zu Ende. Ein verrücktes Jahr voller Überraschungen brachte letztlich bei etwas weniger Ertrag herrliche Qualitäten mit intensiver Frucht und großem Potenzial.

Boden: Die Trauben des Pinot Noir Select stammen fast ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges, ein Weingarten 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 abbeert 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: „Kirschen, Himbeeren, Zwetschken, Leder, Mandeltöne, griffig, dicht, immer elegant, überaus typisch, unglaublich hochwertig. Ein druckvoller Pinot Noir auf hohem Niveau. Vielleicht der beste Pinot Noir Select der Geschichte.“ – Adi Schmid, *vinaria* Weinguide 2023/24

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