



Pinot Noir Ried Steinbügel 2018



Das kalkhaltige Terroir in der Riede Steinbügel begünstigt burgundische Sorten. Der Pinot Noir entwickelt intensive Fruchtfülle, einen Duft nach roten Früchten, süßem Fruchtschmelz und langem Abgang. Ein für österreichische Verhältnisse ungewöhnlich feingliedriger Typ.

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Schlossweingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Nur gesunde Trauben wurden Anfang Oktober selektiv geerntet, gerebelt und anschließend für 2 Tage kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der Vergärung durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Holzgärständer wurden die festen Bestandteile der Maische täglich händisch untergestoßen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte dieser feinfruchtige Pinot Noir für 24 Monate in Barriquefässer im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein idealer Essensbegleiter zu Wachteln, Wildpastete und Lamm, auch harmonisch zu Edamer und Mozzarella.

Alk: 13,5% | **Säure:** 5,2 g/l | **Restzucker:** 1 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 16°C (leicht gekühlt)
Trinkreife: hohes Lagerpotential!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

