

## PINOT NOIR *Ried Lösswand Reserve*

<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten der Ried Lösswand in Fels am Wagram. Diese spezielle Ried ist besonders geeignet für Pinot Noir. Das Traubenmaterial wird selektioniert geerntet und gemaischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 12 bis 15 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Anschließend reift der Rotwein für ca. 12 Monate in 225 Liter Burgunderfässer von Maison Louise Latoure. Für den Pinot Noir verwenden wir ca. 80% gebrauchte und ca. 20% neue Burgunderfässer.
<b>Ausbau</b>	Stahltank / Burgunderfässer
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein / Reserve
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 14,0 % / RZ: 1,0 g / SRE: 4,3 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
<b>Ried</b>	Lösswand
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	Der Pinot Noir gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten. Diese Lage mit tiefgründigem, sehr kalkhaltigem Lössboden eignet sich hervorragend dafür. Ried Lösswand ist terrassenförmig angelegt. Unser Weingarten befindet sich am höchsten Punkt auf 208 Metern Seehöhe. Nach Süden ausgerichtet profitieren die Rebstöcke von viel Sonneneinstrahlung. Durch die luftige Lage können die Trauben nach Niederschlägen rasch wieder trocknen, was für die Gesundheit des Pinot Noirs besonders wichtig ist.
<b>Rebsorte(n)</b>	Pinot Noir
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	280 hm
<b>Trinktemperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	7-10 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Mittleres Granatrot mit braunen Reflexen und typischer wasserheller Rand. Einladendes rotes Waldbeerkonfit und Bitterschokolade. Zarte Kräuterwürze. Saftig, lebendige Kirschfrucht. Präsenes, gut integriertes Tannin. Schokoladeartiger Nachhall.
<b>Speiseempfehlung</b>	Gerichte von Ente, Fasan, Kaninchen und Wildgeflügel, gut gewürztes Rindfleisch und Wildgerichte, reifer Käse
<b>Gebinde</b>	0,75 l

