

## Pinot Noir Reserve 2011

Großteils aus der Lage Ladner and aus der angrenzenden Lage Schenkenbichl geerntet, ergeben die Trauben einen finessenreichen, eleganten und würzigen Pinot, der durch die feine, kühle Kamptalstilistik geprägt wird – Ein nobler Wein.

### Das Werden der Weines

Die vollreifen und gesunden Trauben wurden Ende Oktober sorgfältig von Hand gelesen, selektioniert und in kleinen Kisten ins Presshaus gebracht. Um ein Optimum an Frucht, Farbe und Extrakt zu erhalten wurde während der alkoholischen Gärung der Most einmal täglich über die festen Bestandteile der Maische gegossen. Nach der Gärung von 15 Tagen reifte er in 500 l -Eichenfässer für 18 Monate. Vor der Füllung im Juli 2009 erfolgt eine Assemblage im großen Eichenholzfass.

### Speisenempfehlung

Passt hervorragend zu Käse und Wildgerichten.



### J **FACTS**

Rebsorte: 100% Pinot Noir  
Boden: Langenloiser Urgestein (Gföhler Gneis) und Lössauflage  
Alk: 13,0%  
Sre: 4,5‰  
RZ: 7,8 g/l  
Reifepotenzial: 2021

