



J **FACTS**

Rebsorte: Pinot Noir
Böden: Gneis und kalkhaltiger Löss
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,0 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2030

Pinot Noir 2020 Langenlois

In unseren Weingärten findet sich mehr Pinot Noir, als man sich das im Kamptal gemeinhin erwarten würde. Das ist Alwins Eltern zu verdanken, die bereits vor Jahrzehnten ihrer Leidenschaft für Pinot Noir nachgingen und ihn in unterschiedliche Rieden rund um Langenlois setzten. Wenig erfahren mit der burgundischen Rebsorte machten sie bei der Wahl der Weingärten eigentlich alles richtig. Sie suchten vor allem kühle, gut ventilierte Terrains, die zum einen die eher kurze Vegetationszeit der Sorte verlängern, ohne sie dabei potenziellen Spätfrösten auszusetzen und zum anderen ihre filigrane, elegante Seite in den Mittelpunkt rücken. Im Detail bedeutet das, dass unsere Pinot Noir-Reben auf windoffenen Plateaus teils auf kalkhaltigen Böden, teils auf Gneis wurzeln.

Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

Werden des Weines

Wir haben diese Pinot Noir-Weingärten per Hand gelesen und transportierten die Trauben danach umgehend in kleinen, perforierten Kisten zum Weingut. Dort wurden die Trauben mit Stiel und Stengel und ohne Temperaturkontrolle in offenen Gärständern spontan vergoren. Nach rund 14 Tagen pressten wir den Wein ab und füllten ihn in 300-500 Liter fassende Holzfässer. Die Assemblage erfolgte im großen Holzfass und der Wein wurde unfiltriert abgefüllt.

Stil

Klar, fruchtig, lebendig. Unser Pinot Noir soll vor allem die kühle und elegante Seite des Kamptals einfangen. Frische, rotbeige Aromen geben den Ton an, ergänzt von einer herbstlichen, leicht erdigen Note. Der Gerbstoff ist zurückhaltend, die Säure vital, ohne jedoch im Mittelpunkt zu stehen. Beide tragen jedoch entscheidend zur Struktur des Weins bei, die druckvoll und mit ordentlich Spannung den Wein zum Gaumen und darüberhinaus befördert.