

## Pinot Noir RESERVE 2011



Rebsorte	Pinot Noir
Herkunft	Köhlberg - 339m, Ziersdorf im Schmidatal - 230m Seehöhe
Riede	End des Berges (318m)
Boden	Urmeersediment mit Lehm - Lössauflage mit hohem Kalkanteil
Alter der Reben	14 Jahre
Ernte	22 Oktober von Hand
Erntemenge	28hl / ha
Weindaten	20,5° KMW; 1,2g/l RZ; 5,1g/l Sre. - trocken, 13,8% vol. Alc.
Vinifizierung	Selektive Handlese, gerebelt, ohne Quetschung; mit den Füßen angequetscht; offene Maischegärung für 5 Wochen peumatische Entsaftung, Ausbau ohne SO <sup>2</sup> für 5 Monate, Ausbau und Reifung im kleinen Eichenfass für 24 Monate.
Verschluss	Naturkork oder Stelvin
Flaschen	1.800 Flaschen / Jahr; im Lager 150 Flaschen NK / 450 Flaschen Stelvin
Charakteristik	Dezente, ausgereifte Art, ein Schwung Waldhimbeeren, Nougat und Hibiskus, dann Rosmarin und Estragon, kühl-pikant; seidiger, überaus saftiger Fruchtbogen mit hellen Waldbeerennoten, wiederum Nougat und provenzalische Kräuter, dazu kerniges Tanningerüst, fein abgestimmter Holzeinsatz, nervige Säure, gute Länge. VEGAN
Trinktemperatur	14-16° C
Potential	2015 - 2025
Lagerung	Kühl & dunkel bei max. 16°C; Luftfeuchte mind 65% bzw / da die Flasche mit Schraubverschluss verschlossen ist! Für den optimalen Genuss geben sie dem Wein eine Ruhezeit; Bitte den Wein bei konstanter Temperatur lagern.