



Pinot Noir Reserve 2013

Herrenholz ist eine warme Kessellage, die bereits zum Land Wien gehört. Hier auf den kalkhaltigen Böden am Bisamberg erfährt die Sorte Pinot Noir optimale Bedingungen. Warm, windgeschützt und viel Mineralik aus dem Boden - eine Seltenheit in dieser Region.

Orange-rot, ganz typisch für die Sorte, Nadelholz und würziger Waldboden in der Nase, frische Erdbeeren und knackige Röstnoten. Frisch und lebendig am Gaumen, rote Beeren und etwas Orange, finessenreich und seidig, elegant, ja eine fast schwebende Leichtigkeit und doch puristisch. Ideal zu Kalb oder einfach alleine zu genießen.

The vineyard Herrenholz is situated in a warm caldera and belongs to Vienna. Here on the sandy lime soil of the Bisamberg the grapes enjoy ideal conditions. Warm and a lot of minerality from the grounds make the Pinot Noir fine and elegant - seldom in this region.

Typical orange-red; pinewood and fresh forest soil in the nose, fresh strawberry and herbal roasty aromas; on the palate lively and fresh, nuances of red berries and orange, complex and richly structured, silky, elegant, almost swaying, very open but puristic. Wonderful with veal dishes, but also to enjoy alone.



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

92P
Falstaff

DIE LAGE Herrenholz liegt auf einem Hochplateau mit wundervollem Blick auf Wien.

DER BODEN besteht aus kalkigem Sandstein der Flyschzone, der in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten wird.

DIE REBEN waren ca. 19 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

ETTERBEDINGUNGEN 2013 Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 20° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 18 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 100% in Barriques, nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARDS "Herrenholz" is located on a plateau with a marvellous view over Vienna.

THE SOIL consists of sandy lime soil of the Flysch-zone. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 19 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2013 In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30 ° C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

THE HARVEST took place by the end of September at 20°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 18 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place at Barriques, after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Wien
Qualitätswein trocken

TRINKTEMP. 18-19°C
TRINKREIFE 3-9 Jahre
Enthält Sulfite

ALKOHOL 13,0 vol%
SÄURE 5,0 g/l
RESTZUCKER 2,6 g/l

COUNTRY Austria
REGION Wien (Vienna)
Qualitätswein dry

DRINKING TEMP. 18-19°C
DRINKING AGE 3-9 years
Contains sulfites

ALKOHOL 13,0 vol%
ACIDITY 5,0 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,6 g/l