



Pinot Noir Reserve 2015

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

91P
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. 20 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.

WETTERBEDINGUNGEN Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

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

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 18 Tage im Edelstahltank 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. 20 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 The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of October, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

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 5,4 g/l
RESTZUCKER 5,1 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 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 5,1 g/l