



Pinot Noir Reserve 2018

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**

GOLD - Wiener Weinpreis

**SILBER - Austrian Wine
Challenge**

92 Falstaff-Punkte

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. 23 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 2018 begann mit einem späten Austrieb, denn der Winter war lange. Wir freuten uns darüber, denn dadurch wurden wir heuer von Spätfrostschäden verschont. Es folgte ein extrem warmer Frühling. Die Reben entwickelten sich in Windeseile und schon war eine sehr frühe Blüte da. Der Juli war heiß und trocken, zum Glück konnten wir die ärgsten Trockenschäden durch unsere Tröpfchenbewässerung abfedern. Und dann das Unglaubliche: Wir starteten Mitte August mit der Lese!!!! Ein Monat früher als sonst!!! Die Trauben zeigten sich wunderschön und wir ernteten bei schönstem Sonnenschein. 2018 ist wieder ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte September bei 20,5° 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. 23 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 As the winter was long, 2018 started with a late shoot. We were relieved, as therefore we had no harms because of late frosts. After the long winter an extremely warm spring followed. The vines developed in high speed, so we had a very early bloom. July was hot and dry. Luckily we could irrigate a bit and avoid the worst drought damages. And then the unbelievable: We started to harvest by the middle of August!! A month earlier than normally!! The grapes showed perfectly and we harvested at wonderful sunshine weather. 2018 is again a very good vintage with powerful, fruity white wines and dark, fullbodied reds.

THE HARVEST took place by the mid of September at 20,5° 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 vol%
SÄURE 5,4 g/l
RESTZUCKER 2,8 g/l

COUNTRY Austria
REGION Wien (Vienna)
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 13 vol%
ACIDITY 5,4 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,8 g/l