



## PINOT NOIR Reserve 2021

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

**90 P.**  
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. 27 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 Kühle Temperaturen und Trockenheit im Frühjahr verzögerten den Austrieb 2021. Da der sehr warme Sommer häufig von Regen unterbrochen wurde und die Durchschnittstemperatur äußerst hoch war, fing die Ernte wieder erwarten verhältnismäßig früh an. Durch den Niederschlag im Sommer und die kühlen Nächte während der Ernte blieb das Säurespiel schön erhalten. Die Zuckergradation fiel unterschiedlich aus, einerseits entstanden sehr duftig-frische und typisch österreichische Weine, andererseits jedoch auch sehr kräftige, vollmundige Weine. Generell handelt es sich um einen sehr guten Jahrgang mit viel Potenzial.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 22° 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. 27 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 Cooler weather and drought in spring delayed bud development in 2021. Still, harvest started relatively early again due to extremely high average temperatures, interrupted by frequent rains during the summer. Thanks to the precipitation in summer and the cool nights during the harvesting period the wines show a lush fruit and a vibrant, well-balanced acidity. Due to diverse sugar gradations vintage 2021 offers both wonderfully fragrant, fresh and typically Austrian, but also very complex, powerful and full-bodied wines. In general, it is a very good vintage with a lot of potential.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 22° 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 14 vol%  
SÄURE 5,0 g/l  
RESTZUCKER 1,6 g/l

COUNTRY Austria  
REGION Wien (Vienna)  
Qualitätswein dry

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

ALKOHOL 14 vol%  
ACIDITY 5,0 g/l  
RESIDUAL SUGAR 1,6 g/l