



PINOT NOIR Reserve 2022

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
Frankfurt Internat. Trophy

GOLD
Berlin Wine Trophy

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. 28 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 Trockenheit im Winter und dem darauffolgenden Frühling bescherten den Rebstöcken einen herausfordernden Start. Der Austrieb fing dadurch später an, Spätfrostschäden blieben aus. Endlich setzte der lang ersehnte Regen ein. Durch das teilweise neblig feuchte Wetter stieg der Pilzdruck stark an. Der Sommer verlief erneut sehr trocken und heiß. Dadurch blieben die Beeren eher klein. Während der Lese kam es immer wieder zu Niederschlägen. Generell war 2022 ein sehr warmes Jahr, das sehr harmonische, gut balancierte Weine hervorbrachte, geprägt von Kraft, Extraktstärke und milder Säure.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 21,5° 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. 28 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 Drought in winter and the spring that followed gave the vines a challenging start. As a result, budding started later. Thus there was no late frost damage. The long-awaited rain finally set in. Due to the partly foggy and damp weather, the fungal pressure increased sharply. The summer was again very dry and hot. As a result, the berries remained rather small. There was repeated rainfall during the harvest. In general, 2022 was a very warm year that produced very harmonious, well-balanced wines, characterized by power, extract sweetness and mild acidity.

THE HARVEST took place by the end of September at 21,5° 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 14 vol%
SÄURE 5,3 g/l
RESTZUCKER 1,1 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 5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR 1,1 g/l