



Pinot Noir 2009

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
Vinea, Mondial des Pinots, Silber
Kutschers Kostnotizen 12/08, 89 P.
Jancis Robinson, 16,5 P.
Falstaff Weinguide 2012, 91 P.
Wein-Plus.de, 87 P.
Wiener Landesweinbewertung 2012;
Silber
Österreich Rot, 5 Gläser,
Höchstauszeichnung
wein.pur; Sehr gut

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

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

DIE REBEN waren ca. 17 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 2009 konnte wie kaum ein Jahr mit einer unglaublichen Dichte an vollreifen Trauben aufwarten. Grund dafür waren wunderbare, sommerliche Temperaturen bis in den Oktober hinein. Wir bemühten uns, rasch zu ernten um auch leichtere, duftigere Weine hervorzubringen. Ab Mitte Oktober kam ein rasanter Wetterumschwung mit winterlichen Temperaturen. Dies ermöglichte, die Trauben noch etwas im Weingarten physiologisch reifen zu lassen. So konnten wir auch diesmal bis Mitte November lesen.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 19° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuhten 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 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. 17 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 2009 - Like no other vintage, 2009 could offer an incredible density of fully mature grapes. This followed from the wonderful summerly temperatures that we had in autumn right until the middle of October. We were anxious to harvest quickly to also get some lighter, fragrant wines. In the middle of October the weather changed rapidly to hibernal temperatures. This allowed us to give the grapes some more time in the vineyards to bring their physiological ripeness to perfection. This way we again could harvest until the middle of November.

THE HARVEST took place by the end of September at 19°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
GEBIET Wien

Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 18-19°C
TRINKREIFE 3-9 Jahre

ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 4,9 g/l
RESTZUCKER 1 g/l

COUNTRY Austria
REGION Vienna
DISTRICT Vienna

Qualitätswein dry
DRINKING TEMP. 18-19°C
DRINKING AGE 3-9 years
ALCOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 4,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 1 g/l