



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2014

| | |
|----------------------------|---|
| Sorte | Pinot Noir (Blauer Burgunder) |
| Herkunft und Boden | Vom Joiser Jungen Berg unter den Terrassenmauern, Süd-Ost Ausrichtung, warm und windgeschützt Untergrund kalkreich, Sandstein, Ablagerungen des Ur-Meeres, im oberen Bereich des Hanges Schieferboden, der Oberboden ist lehmig von guter Wasserspeicherkapazität, eine der ältesten und großartigsten Weinlagen am Neusiedler See mit urkundlicher Herkunftsbezeichnung seit 1524, ehemaliger Weinberg der Königin Maria von Ungarn |
| Alter der Rebstöcke | 24 Jahre |
| Erntezeit | im September 2014, von Hand gepflückt |
| Ausbau & Gärung | im Holz-Gärständer bei ca. 28 Grad C für etwa 12 Tage, anschließend biologischer Säureabbau in Barrique Fässern, in gebrauchten Barrique Fässern über 12 Monate gereift |
| Alkohol | 12,7 % Vol. |
| Restzucker | 1,2 g/l |
| Säure | 5,5 g/l |
| Beschreibung | helles Rubinrot, in der Nase extrem würzig, erinnert an getrocknete Orangen, mit Anklängen von Schoko, am Gaumen sehr feine Impressionen von Fenchel, Thymian und mediterranem Gewürzstrauch, frischer Abgang |
| Optimale Trinkreife | 2018 – 2026 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C) |
| Speisempfehlung | passt gut zu Wild, Geflügel und kräftig würzigen Speisen |
| Trinktemperatur | Wir empfehlen diesen Wein nicht zu warm zu trinken, optimal ist eine Serviertemperatur von 16 - 18 Grad C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen. |