



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2019

Die **Pinot Noir** Rebe gilt als das Meisterstück der Winzer. Sowohl im Weinberg, als auch im Keller ist sie eine sehr anspruchsvolle und sensible Sorte, die bestes Handwerk und höchste Aufmerksamkeit verlangt, und selbst für die Verkoster ist der Wein eine Herausforderung, um sein wahres Wesen und seine Schönheit zu erkennen.

Herkunft und Boden	Vom Joiser Jungen Berg unter den Terrassenmauern, Mergel mit Schiefer, Südostrand unterhalb der Weinterrassen zu Jois, eine der ältesten und großartigsten Weinlagen am Neusiedler See mit urkundlicher Erwähnung im Jahr 1214, ehemaliger Weinberg der Königin Maria von Ungarn.
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Alter der Rebstöcke	28 Jahre
Erntezeit	im September 2019 von Hand gelesen, im Keller werden die Trauben von den Stielen getrennt und in optischer Sortieranlage nochmals selektioniert
Ausbau	In Bottichen und Gärständen werden die Trauben mit dem Saft vergoren um die Farbe und Bitterstoffe aus den Schalen auszulaugen, dabei wird der Saft, je nach Intensität der Gärung, immer wieder über die Schalen gepumpt. Nach der Gärung lagert der Wein ohne Filtration über 18 Monate in alten kleinen Eichenfässern.
Beschreibung	helles Granatrot in der Farbe, im Duft Himbeeren mit dezenter Kirschnote, zart rauchig, am Gaumen ebenso Himbeeren, sehr klare Struktur, schwingt fein und elegant, bleibt trotz seiner Zartheit lang am Gaumen, langer Nachgeschmack
Speisebegleitung	Nudel- und Pilzgerichte, Geflügel, Wild, Hartkäse
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Lagerpotenzial	7 - 15 Jahre
Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,8 g/l