



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2021

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, sowie Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume. |
| Alter der Rebstöcke | 30 Jahre |
| Erntezeit | im September 2021 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 werden die Schalen, je nach Intensität der Gärung, immer wieder untergestossen. Nach der Gärung lagert der Wein ohne Filtration über zwei Winter in alten, kleinen Eichenfässern. |
| Beschreibung | Helles Rubinrot, in der Nase kräutrige Noten mit Impressionen von Himbeeren, am Gaumen Anklänge von hellen und roten Früchten, leicht rauchige Aromen, würzig, vollmundig, langes Finish |
| 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 | 5,3 g/l |