



Pinot Noir

Unter den Terrassen zu Jois

2023

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, Südosthang 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	32 Jahre
Erntezeit	im September 2023 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 wobei zum Teil Ganztraubenvergärung angewendet wird. Um die Farbe und Bitterstoffe aus den Schalen auszulaugen, 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	Strahlendes Himbeerrot, Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren in der Nase, am Gaumen feine zart rauchige Note, milde Gerbstoffe, feiner Nachgeschmack
Speisebegleitung	Nudel- und Pilzgerichte, Geflügel, Wild, Hartkäse
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Lagerpotenzial	7 - 15 Jahre
Alkohol	13,3 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,7 g/l