



Pinot Noir

Unter den Terrassen zu Jois

2017

Sorte	Pinot Noir (Blauer Burgunder)
Herkunft und Boden	Vom Joiser Jungen Berg unter den Terrassenmauern, Süd-Ost Ausrichtung, warm und windgeschützt Untergrund kalkreich, Mergel, Ablagerungen des Ur-Meereres, im oberen Bereich des Hanges Schieferboden, der Oberboden ist lehmig von guter Wasserspeicherkapazität, eine der ältesten und großartigsten Weinlagen am Neusiedler See mit urkundlicher Erwähnung im Jahr 1214, ehemaliger Weinberg der Königin Maria von Ungarn
Alter der Rebstöcke	26 Jahre
Erntezeit	im September 2017 von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	nach dem Abbeeren und vor dem Vergären, Kalt-Auslaugung über 5 Tage, dann Vergärung bei ca. 28 Grad C, zum Teil in den traditionellen Bottichen, insgesamt 12 Tage Kontakt mit den Schalen, anschließend biologischer Säureabbau und Endvergärung in gebrauchten Barrique Fässern, über 14 Monate darin gereift
Alkohol	13,0 % Vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	Himbeerrot in der Farbe, in der Nase zarte Anklänge von geriebener Schokolade mit Impressionen von Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen voller, milder Geschmack mit Aromen, die an Blaubeeren und roter Tonerde erinnern
Optimale Trinkreife	2022 – 2030 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 °C für eine optimale Entfaltung der feinen Aromen.