



Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2018

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, Süd-Ost Ausrichtung, warm und windgeschützt Untergrund kalkreich, Mergel, 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 Erwähnung im Jahr 1214, ehemaliger Weinberg der Königin Maria von Ungarn
Alter der Rebstöcke	27 Jahre
Erntezeit	im September 2018 von Hand gelesen, im Keller werden die Trauben von den Stielen getrennt und in optischer Sortieranlage nochmals selektioniert
Ausbau & Gärung	In Bottichen und Gärständern 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 12 Tagen werden die Schalen vom Saft getrennt und der junge Wein in alten kleinen Holzfässern gelagert. Dort reift er über zwei Winter und der Geschmack wird dabei weich und rund.
Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,7 g/l
Beschreibung	ziegelrote Farbe, in der Nase zunächst Himbeeren und helle rote Früchte, die sich mit dunklen, leicht rauchigen Aromen wechseln und am Gaumen widerspiegeln, elegante Würze mit Anklängen von Orangenzesten und Schoko, vollmundig mit langem Abgang
Optimale Trinkreife	2022 – 2030 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
Speisenempfehlung	passt gut zu kräftig, würzigen Speisen, zu Nudel- und Pilzgerichten, Wild und Geflügel
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.