

## ASPEKT Pinot Noir 2021

Datenblatt

### Rebsorte:

Pinot Noir

### Lage & Terroir:

Leichter, lehmiger Sandboden mit strukturgebenden Schotterstreifen, teilweise zu mächtigen Konglomeraten verfestigt. 400-500 m ü M. in Süd-West-Ausrichtung.

### Anbau & Vinifikation:

Biologische Bewirtschaftung seit 2017 nach Bio Austria Richtlinien. Reduzierter Pflanzenschutz mit Kupfer-, Schwefel-, Brennessel- und Ackerschachtelhalmpräparaten und -auszügen (idR. < 1,5 kg Kupfer/Jahr/Hektar). Wir legen das Wachstum unserer Reben in die vertrauensvollen Hände unseres Weingartenteams und danken unseren vielfältigen Nützlingen für ihre Unterstützung. Selektive Handlese in kleine Lesekisten am 01. Oktober 2021. Schwefelfreie Verarbeitung.

### Ausbau:

Spontane Maischegärung für 14 Tage in Holz- und Stahlgärständern mit 30% Kammanteil. Reifung auf der Vollhefe für 24 Monate im 300 Liter Fass, 100% biologischer Säureabbau. Weitere 6 Monate auf der Feinhefe gereift. Zugewetzter Schwefel: 7,5 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 29. März 2024

### Analytische Werte:

12,0% vol. / Säure 6,9 g/l / RZ 1,1 g/l



### ASPEKT Pinot Noir 2021

Data sheet

#### Grape variety:

Pinot Noir

#### Terroir & position:

Light, loamy sandy soil with structural gravel strips, partly consolidated into thick conglomerates.  
400-500 m a.s.l. in south-west orientation.

#### Cultivation & vinification:

Organic farming since 2017 according to Bio Austria standards. Reduced plant protection with copper, sulphur, nettle and field horsetail preparations and extracts (generally < 1.5 kg copper/year/hectare). We give the growth of our vines in the trusting hands of our vineyard team and thank all our beneficial insects for their support. Selective hand-picking into small harvest boxes on 01 October 2021. Sulphur-free processing.

#### Maturation:

Spontaneous fermentation in oak and steel racks for 14 days, 30% whole bunch. Aged for 24 months on the full lees in 300 l oak barrels. 100% malolactic fermentation. Matured on the fine lees for another 6 months.

Added sulphur: 7,5 mg/l.

Bottled unfiltered on 29 March 2024.

#### Analytical data:

12,0% vol. / Acidity 6,9 g/l / RS 1,1 g/l

