

Pinot Noir 2020

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 Ackerschachtelhalmpreparaten 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 10. Oktober 2020. Schwefelfreie Verarbeitung.

Ausbau:

Spontane Maischegärung für 25 Tage im Edelstahlgärständer mit 25% Kammanteil. Reifung auf der Vollhefe für 22 Monate im 300 Liter Fass, 100% biologischer Säureabbau. Danach Abzug auf die Feinhefe. Zugesetzter Schwefel: 10 mg/l. Unfiltriert abgefüllt am 12. Juli 2022.

Analytische Werte:

12,0% vol. / Säure 5,6 g/l / RZ 1,1 g/l



NeueHeimat

ENG

Pinot Noir 2020

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 harvest into small harvest boxes on 10 October 2020. Sulphur-free processing.

Maturation:

Spontaneous fermentation in stainless steel racks for 25 days, 25% whole bunch, aged for 22 months on the full lees in 300 L oak barrels then drawn off on the fine lees.
100% malolactic fermentation. Added sulphur: 10 mg/l.
Bottled unfiltered on 12 July 2022.

Analytical data:

12,0% vol. / Acidity 5,6 g/l / RS 1,1 g/l

