



Pinot Noir Leithakalk 2015

CHARAKTER

Grazil und in behutsamer, doch trittsicherer Bewegung tänzelnd, zelebriert der Pinot Noir Leithakalk die Schönheit der Zerbrechlichkeit seiner selbst. In geballter Ladung offenbart sich rotbeerige Frucht und wird erdend untermalt von, frisch aus dem Mörser gestoßenem Pfeffer und Piment, sowie Nelke und Bockshornkleesaat. Torfiger und zart-röstiger Malz halten die Duftigkeit des Pinots im Zaum und verleihen ihm feinfühlig vornehmen Charakter, der uneigennützig Größe beherbergt. Samtiges, doch griffiges Tannin und ein subtiler doch Spannung verleihender Säurebogen weben einen engmaschigen Teppich aus kargem Kalkstein und lausiger Glückseligkeit. Ein beschwingt leichter Wein zu sein, ohne ein Leichtwein zu sein lautet die Devise des Meisters jenes Drahtseilaktes.

WURZELN

Kleinstauflage aus den Hanglagen des Leithagebirges für ein aufgeschlossenes, interessiertes Publikum. Von den Kalk- und Kalksandsteinböden der Lagen Mitterberg und Großkirchenried leitet sich auch der Name dieses Pinot Noir ab. Goldberg und Weiern, Lagen die wiederum eher von Glimmerschiefer geprägt sind, bereichern diesen Wein um weitere, spannende mineralische Facetten.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur, sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. 21 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12.5% Vol. • 5.9 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75

Abgefüllt Anfang August 2017