

Ried Kästenbaum

Pinot Noir 2018 BIO

Hoch über dem alten Steinbruch in Gumpoldskirchen an den Hängen des Anninger liegt die Riede Kästenbaum. Mit Reben auf bis zu 450 Metern Seehöhe ist sie der höchstgelegene Weingarten der Thermenregion. Der Unterboden aus purem Kalkfelsen, bedeckt nur von einer dünnen Schicht Braunerde mit Eisen und Lehm, bietet idealen Voraussetzungen für Pinot Noir und Chardonnay. Strenge Auswahl der gepflanzten Klone mit natürlich niedrigen Erträgen und der kühle Charakter dieser Lage legen den Grundstein für diesen tiefgründigen, komplexen und lagerfähigen Wein.



Rebalter gepflanzt in den Jahren 2008 und 2010

Boden Kalkfelsen im Untergrund mit einer dünnen Auflage eisen- und lehmhaltiger Braunerde

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 18 hl/ha

Lese 7. Oktober

Im Keller 10 Tage Gärung und Mazeration von ganzen Beeren und 50% ganzen Trauben in Stockinger Gärständen, Ausbau für 14 Monate in 225 Liter Barriques (hauptsächlich französisch, 60% neu)

Trinkreife von 2022 bis 2042

Speiseempfehlung Am besten zu einfachen Gerichten; passt beispielsweise sehr gut zu Kalb, hellem Wild oder Gerichten mit Wurzelgemüse

Service Großes Burgunderglas empfohlen
Leicht gekühlt servieren bei etwa 15-16°C
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „...Saftig, elegant, reife Waldbeerenfrucht, seidiger Stil, feine Säurestruktur, harmonisch und gut anhaftend...“ Peter Moser, Falstaff, 96 Punkte.



INFO-Box

Alkohol 13,5% vol.
Säure 5,8 g/l
Restzucker 1,0 g/l

