

Gumpoldskirchen Grillenhügel® Pinot Noir 2020 BIO

Es ist keine Übertreibung, wenn man sagt, dass Gumpoldskirchen das Zentrum der Weinbaugeschichte im Süden von Wien ist. Einst weltweit bekannt für reichhaltige aber lebhaftere Weißweine, so ist heutzutage vor allem eine rote Rebsorte aufgrund der immer wärmeren Bedingungen besonders begünstigt: der Pinot Noir. Sie gelangte vor mehr als 800 Jahren das erste Mal mit den Mönchen des Zisterzienserordens in unsere Region und fühlt sich seither auf den kalkreichen Böden und den nach Osten ausgerichteten Hängen im Einflussbereich des Wiener Waldes besonders wohl.



Rebalter im Durchschnitt 25 Jahre

Boden Dünne bis moderat dicke Braunerdeauflage auf kalksteinreichen Unterböden

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 40hl/ha

Lese mehrere Durchgänge Ende Sept., Anfang Okt.

Im Keller 14 Tage Mazeration und Fermentation in großen Stockinger-Holzgärständern, ganze Beeren mit 25% ganzen Trauben, 14 Monate Ausbau zu 50% in großen gebrauchten Holzfässern und 50% in gebrauchten Barriques

Trinkreife von 2022 bis 2037

Speiseempfehlung Passt überraschend gut zu gegrilltem Lachs; auch sehr zu empfehlen: helleres Fleisch und Gebratenes wie Huhn, Lamm oder Kalb oder Pilzgerichte.

Service Universal- oder Burgunderglas empfohlen
Leicht gekühlt servieren bei etwa 14-15°C
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „...Zart floral, Nuancen von Himbeeren und Preiselbeeren, feine tabakige Noten,... Mittlerer Körper, feine Kirschfrucht, frisch strukturiert, elegant, zarte, aber tragende Tannine, bleibt haften, vielseitiger Speisenbegleiter.“ Peter Moser, falstaff, 93 P.



INFO-Box

Alkohol	13% vol.
Säure	4,9 g/l
Restzucker	1,0 g/l

