



## PINOT NOIR RIED HUNDERTPFUNDER

<b>Kategorie</b>	Riedenwein
<b>Rebsorte</b>	Pinot Noir
<b>Jahrgang</b>	Rust
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Alkoholgehalt</b>	14,0% vol
<b>Farbe</b>	rot
<b>Restsüße</b>	1,1 g/l
<b>Säuregehalt</b>	4,8 g/l

### BODEN

Die Lage Hundertpfunder ist ein Filetstück in der größeren Riede Hochbaumgarten. Der seit 300 Jahren verwendete Name bezieht sich vermutlich auf ein historisches Flächenmaß. Die Seehöhe beträgt 130 bis 155 Meter über dem Meeresspiegel, die durchschnittliche Hangneigung liegt bei 8 Prozent. Der Weingarten zeigt eine Dreiteilung auf, der obere und der unterste Teil sind sehr flach. Der Mittelteil ist sehr steil und liefert die besten Qualitäten. Nur aus diesem Teil werden die Lagenweine produziert.

Die Ausrichtung beträgt Ost/Nordost. Somit erreichen bereits in den frühen Morgenstunden die ersten Sonnenstrahlen die Trauben und werden durch die Lichtreflexion des Neusiedlersees noch verstärkt. Es trifft hier der alte Ruster Spruch zu, wonach die besten Weingärten die sind, deren Reben freien Blick auf den See haben. Am Nachmittag wird die Sonneneinstrahlung deutlich weniger. So werden die empfindlichen Pinot Noir-Reben besser vor zu großer Hitze geschützt.

Der Boden besteht aus Braunerde auf einer Schiefer- und Gneisschicht. Einzelne Kalkadern durchziehen die Lage. Der Boden ist somit sehr heterogen von nahezu kalkfrei bis stark kalkhaltig. Die unterschiedlichen Zusammensetzungen führen zu einer höheren Aromenkomplexität in den Trauben.

### AUSBAU

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und am Weingut auf Sortiertischen erneut

kontrolliert. 15 Prozent der Trauben werden nicht gerebelt und als Ganzes in den Gärständer geschichtet. Der Behälter wird danach mit Maische aufgefüllt. Nach einer fünftägigen Kaltmazeration erfolgt die Gärung bei 24 bis 30 Grad Celsius. Diese Trauben vergären teilweise intrazellulär, wodurch besonders florale Aromen gebildet werden. Die Auslaugung der Stiele gibt dem Wein zusätzliche Struktur. Nach 14 Tagen wird abgepresst. Anschließend erfolgt ein 12-monatiger Ausbau in großteils gebrauchten Barriques auf der Vollhefe.

#### BESCHREIBUNG

Mittleres Rubingranat mit dunklem Kern und typischer Randaufhellung. In der Nase zeichnet er sich durch feine Waldbeeren- und Kirscharomen aus, dazu kommen Orangenesten, etwas Zimt und Waldboden. Das Holz ist kaum spürbar und perfekt integriert. Dieser Pinot Noir glänzt durch Eleganz und sehr feines, seidiges Tannin.

Dieser Wein zeichnet sich durch seinen vollen Körper in Kombination mit seidigem Tannin und eleganter Struktur aus. Dies harmoniert besonders mit Käse, insbesondere gereifte Hartkäse. Diese vertragen sich oft nicht mit anderen, gerbstoffreichen Weinen, da sie dann bitter werden. Auch aufgrund dieser weichen Gerbstoffe ist dieser Wein auch eine rote Alternative als Fischbegleitung.