



WEINGUT HEINRICH HARTL III



## Pinot Noir Reserve

THERMENREGION 2016

### Lage, Weingarten und Boden

*Kräutergarten und Weingarten Satzäcker in Oberwaltersdorf:* karger Schwemmland-Schotter mit sehr hohem Kalkgehalt, weißer feiner Schotter im Untergrund, vereinzelt sandig lehmige Schichten.

*Kreuzweingarten in Gumpoldskirchen:* tiefgründiger stark kalkhaltiger Braunerdeboden mit hohem Lehmanteil

### Beschreibung

Dunkles Ziegelrot, tendiert etwas mehr in Richtung zwiebelchalenfarben am Rand. In der Nase ein dezenter, aber komplexer Duft von dunklen Beeren, Himbeerkonfitüre, vegetabilen Anklängen von Salbei und Veilchen, sowie Marzipan und Vanille. Am Gaumen saftig, Aromen von reifen Himbeeren, Heidelbeeren, Hagebuttentee und mediterrane Kräuter, sowie Anklänge von losem schwarzen Tee. Der nahtlose Säurebogen gibt dem runden Körper einen eleganten Rahmen und hebt die feinkörnigen Tannine hervor. Neben seiner klassischen reifen, typisch pinotischen Frucht zeigt der Wein im langen Abgang subtile Noten von Toast und geräuchertem Speck.

### Auszeichnungen

Falstaff Wein Guide 2018/2019	91 Punkte
Falstaff Ultimate Wine Guide 2018/2019	91 Punkte
Falstaff Rotwein Guide 2019	91 Punkte
Gault Millau 2019	16,5 Punkte
Wine Enthusiast	94 Punkte

### Speisenbegleitung

Rostbraten vom Kalb, Lammstelze mit Thymian und Zitrone, gegrilltes mediterranes Gemüse, Wildgeflügel, zB. Fasan (im Speckmantel) oder Ente (mit Orangenschale) mit Backpflaumen, Kürbis- und Wurzelgemüse.

### Serviertemperatur

14 - 16 °C

### Haltbarkeit/ Lagerpotential

Bereits gut anzutrinken; Lagern (bitte bei guten Bedingungen) bis 2025

### Erntezeitpunkt

Selektive Handlese 27. 9., 28. 9. und 7. 10. 2016

### Vinifikation

Zusammensetzung der Maische: 70% der Trauben entrappt und gequetscht, 10% Trauben mit Stielgerüst, 30% ganze Beeren. Kaltmazeration bei 8°C für fünf Tage. 100% spontan vergoren, Vergärung in offenen Maischebehältern, händisches Unterstoßen, abgepresst nach 14 Tagen Gärung. Ausbau zur Gänze in Barriques für 18 Monate, davon 40% in neuen Fässern, 30% in Zweit- und der Rest in Drittbelegungen.

**Säure** 5,2 g/l **Alkoholgehalt** 14,0 Vol. % **RZ-Gehalt** 1,0 g/l