

Ried Kapellenberg Pinot Noir



Jahrgang: **2021**
 Sorte: **Pinot Noir**
 Weinbaugebiet: **Niederösterreich**
 Ortschaft: **Platt**
 Alkohol: **12.5 % vol.**
 Säure: **5.5 g/l**
 Restzucker: **1.0 g/l**

Lage und Boden

Die Pinot Noir-Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Kapellenberg, in der Weinviertler Ortschaft Platt. Der Boden dieser Lage ist kalkhaltig mit Unterschichten aus Tonmergel (Ablagerungen des Tertiärmeeres), darüber leichte Lössanwehungen.

Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

Vinifikation

Selektive Handlese Mitte September. Die Trauben wurden gerebelt und auf der Maische spontan vergoren; Malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) und Ausbau erfolgten im gebrauchten Holzfass (600 l). Im Jänner 2023 wurde abgefüllt.

Witterung – Jahrgang 2021

Der Winter 2021 brachte nur wenige tiefe Temperaturen. Es war schneelos und es wechselten Frühfrost (max. -11°C im Februar) und warme Tage. Anfang März gab es einige Frosttage und auch etwas Schneefall. Ansonsten verlief der März sonnig und warm. Der April zeigte sich von seiner kühlen Seite (9. April -4°C). Der Austrieb der Rebstöcke war um den 25. April 2021. Bedingt durch einen schneewarmen Winter waren unsere Böden Anfang Mai bereits sehr ausgetrocknet. Im Mai waren einige kleine Niederschläge zu verzeichnen und es herrschte wechselhafte Witterung (sonnig, windig, kühl). Der Juni verlief sonnig (11. Juni +30°C) und die Rebblüte (um den 19. Juni) verlief bei heißen Temperaturen. Am 21. Juni zogen im Weinviertel heftige Unwetter mit Hagel und extremen Stürmen auf. Unser Ort blieb zum Glück von Schäden verschont. Anfang Juli herrschten hohe Temperaturen mit vermehrten Gewitterereignissen und kühlen Nächten, welche Gefahr von Pilzinfektionen an den Reben brachten. Intensive Laubarbeit im Weingarten (Entblättern der Traubenzone, um die Durchlüftung zu fördern) war enorm wichtig! Auch im August waren viele Gewitter und Regenfälle zu verzeichnen. Die Lese begann in unserem Weingut am 5. September bei anfangs sonniger Witterung. Die Hauptlese war begleitet von einigen Regentagen und kühlen Temperaturen (große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht). Unsere Weine des Jahrganges 2021 zeigen sich mittelgewichtig. Der höhere Säuregehalt wirkt aufgrund eines hohen Weinsäuregehalts nicht aggressiv. Die Weine besitzen eine kristallklare Frucht mit auffallend cremiger Struktur.

Weinbeschreibung

Reicher Duft nach Waldhimbeeren; Am Gaumen lebhaft, elegant bittere Kräuterwürze, heller Nougat und Waldboden. Feingliedrig und einladend mit spürbar mineralischer Ader; ausgeprägter Fruchtausdruck und anhaltender Nachhall. (Weingut Rudolf Fidesser)