



RIED HOCHECK, Pinot Noir Reserve 2017

Herkunft:

Niederösterreich, AUSTRIA

Terroir, Lage:

Das Hohe Eck des Rosenbergs ist in mancher Hinsicht ein besonderer Platz und eine der besten Weinlagen. Hier war vor 15 Mio. Jahren die Küste des Urmeeres Thetys, bevor die Auffaltung der Alpen den Meeresboden emporhob und zum Weinberg werden ließ. Im oberen Teil durchzieht eine Austerbank den heutigen Weingarten. Schalen mit 5 cm Dicke von vermutlich Hundert Jahre alten Muscheln finden sich dort. Der Boden ist recht sandig und leicht, gut drainiert und besonders geeignet für sensible Burgunderpflanzen. Die Ausrichtung nach Ost-Südost bringt den Pflanzen die ideale Besonnung: Durch die Morgensonne früh erwärmt und vor der prallen Nachmittagshitze geschont.

Vinifikation:

Der Wein ist bewußt in der großen Tradition des Burgund gehalten. Der moderate Alkoholgehalt von 13%, die Verwendung der richtigen Fässer um jede Überholzung zu vermeiden, die burgundische Art hervor zu heben, ist eher dem Florettfechten als dem Säbel verwandt. Der Wein muß feingliedrig und elegant bleiben, soll nicht nur beeindruckend sondern auch besonders bekömmlich sein, Lust auf mehr machen. Niedrige Erträge und selektive Lese sind klare Voraussetzung. Die Maische wird im Bottich zwei mal pro Tag umgewälzt, nach ca 10 Tagen ganz sanft gepresst und in speziell für diesen Weintypus erzeugte Fässer der berühmten Käferei Taransaud zum Reifen gebracht. Nach einem Jahr kommt der Wein ohne Feinfiltration in die Flasche.

Charakteristik:

Helles Kirschtrot mit lohfarbenen Rändern. Ätherisches Fruchtspiel von Himbeeren, Sauerkirschen und Orangenesten zeigt sich im Duft und am Gaumen. Der Wein wirkt vital, mit schön strukturierten Tanninen, zarter Vanille. Die finessenreiche Frucht bleibt bis zum Schluß. Besonders animierender Nachklang.

Trinkreife ab 3-5 Jahren nach der Ernte. Dekantieren oder Lüften für 1-2 Stunden. In den ersten Jahren die Flasche am besten am Vortag öffnen.

Speisenempfehlung:

Burgunder-Rindsbraten, Coque au Vin, gebratene Ente, Schokoladegerichte nicht zu süß



NACHHALTIG
SUSTAINABLE
AUSTRIA

Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Dürnbereger im traditionsreichen Falkenstein im nordöstlichen Weinviertel. Die Kombination von Verwitterungs-Muschelkalk und Lehm sorgt für den regionstypischen Wein-Boden. Eleganz, Komplexität am Gaumen und kühle Mineralität haben hier ihren Ursprung.

Bei allen Maßnahmen im Weingarten steht der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Vordergrund. Wir wissen über die Eigenheiten unserer Weinberge Bescheid, und die Regeln für unser Ökomanagement werden deshalb auch durch uns selbst erstellt. Dazu verwenden wir nur Hilfsmittel, die zur „kontrolliert integrierten Produktion“ zugelassen sind. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung können wir auf kerngesunden Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stolz sein!