

Pinot Noir

Neben dem St. Laurent entwickelte sich der Pinot Noir in den letzten Jahren zu der Leitsorte unserer Region.

Pinot Noir ist wohl die launischste aller Rebsorten. Sie reagiert überaus empfindlich auf Klima, Boden, Rebschnitt und Erziehungssystem und insbesondere auch darauf, wie ihre Frucht behandelt und vinifiziert wird. In Bestform bringt sie Weine mit faszinierender Frucht, fleischig weich und samtig am Gaumen.

Am besten spricht der Pinot Noir auf Randzonenklima und einen mageren, gut durchlässigen Boden mit hohem Kalkgehalt an und leistet sein Bestes, wenn die Reben alt und die Erträge niedrig sind.

In der Jugend schmeckt der Pinot Noir oft nach frischen Himbeeren oder Erdbeeren. Reifer Pinot hingegen entfernt sich rasch von allem, was sich mit einfacher Frucht beschreiben lässt. Sein außergewöhnliches Bukett lässt vielerlei ahnen – von Veilchen bis zu Wild, von Gemüse bis zu Trüffeln.

In der Qualität ist die Spanne zwischen Höhen und Tiefen beim Pinot Noir um vieles größer als bei anderen Sorten.

English:

Pinot Noir

The most successful red import from France, Pinot Noir - the main red grape variety of Burgandy – has been grown in Austria for almost two hundred years.

Besides St. Laurent, Pinot Noir has become one of the leading grape varieties of the Thermenregion.

Pinot Noir has always been known as one of the most difficult varieties to produce. It is very sensitive concerning climate, soil, pruning, training system and, what is more, vinification. At their best, Pinot Noir wines are smooth, fruity and velvety on the palate.

Best conditions for Pinot Noir are continental climate and calcareous soils offering good drainage, together with old vines and small yields.

New Pinot Noirs' aromas can be described as similar to raspberries or strawberries, whereas aged Pinot Noirs' bouquets present themselves more complex and range from violets to deer and from herbs to truffles.

Vinifying great wines from Pinot Noir requires extraordinary skills and patience.