



WEINGUT MICHAEL AUER  
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN  
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM



WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/  
PINOT-NOIR



# PINOT NOIR

## 2023

Der Pinot Noir stammt aus den Lagen Steinriegel und Kirchtal. Steinriegel zeichnet sich durch Schotterböden mit Lösseneinschlüssen aus. Die Reben hier wachsen vorwiegend nach Südosten, aber auch nach Süden und Südwesten. Der Boden besteht aus kalkhaltigen Sedimenten des ehemaligen Pannon-Sees. Kirchtal liegt südlich von Höflein und ist eine Subriede von Bühl, hat Lössböden mit hohem Kalkanteil, die aus Gesteinsstaub der Eiszeit bestehen. Die Weingärten sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet, der Boden ist tiefgründig, lehmig-sandig und gut wasserhaltend.

### Weindaten

<b>SORTE</b> Pinot Noir	<b>HERKUNFT</b> Niederösterreich	<b>BODEN</b> Lössböden und schottrige Böden mit Lösseneinschlüssen
<b>ERNTE</b> Selektion per Handlese	<b>AUSBAU</b> 2023	<b>TRINKREIFE</b> 2024-2034
<b>ANALYSE</b> Alk. 13,5 Vol.%, Zucker 1,0 g/l, Säure 5,4 g/l	<b>GEBINDE</b> 0,75 l	<b>VERSCHLUSS</b> Schraubverschluss
	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 14 - 16 °C	

### Ernte & Ausbau

Unsere Trauben werden per Hand gelesen, behutsam gerebelt und in offenen Maischebottichen spontan vergoren. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die Beeren intakt, und die Gärung setzt langsam ein – eine natürliche interzelluläre Gärung beginnt. Während der Gärung wird die Maische händisch untergestoßen. Nach 14 Tagen auf der Maische kommt der Pinot Noir in gebrauchte Barriques (2–5 Jahre alt), wo die Gärung und der Säureabbau parallel weiterlaufen. Der Wein reift ein Jahr bevor er gefüllt wird. Wer sich für Pinot Noir entscheidet, wählt Raffinesse. Keine lauten Holztöne, sondern feine, seidige Textur, die mühelose Eleganz ausstrahlt.

### Jahrgang 2023

2023 war ein ausgeglichenes Jahr mit optimalen Bedingungen. Ein feuchter Winter und mäßige Frühjahrsniederschläge sorgten für einen normalen Austrieb. Der heiße Sommer mit ausreichenden Regenphasen und einem kühleren Juli war perfekt für die Reife und Säurebildung. Die Ernte begann Mitte September. Weiß- und Roséweine begeistern mit lebendiger Säure, Rotweine ebenfalls mit hoher Säure, jedoch mit hervorragender physiologischer Reife. Ein Jahrgang mit Harmonie und exzellenter Qualität.



ZUM WEBSHOP