

Golser Pinot Noir 2017

- Winzer:** Weingut Juris—Gols
- Sorte:** 100% Pinot Noir
- Weinbauregion:** Burgenland
- Weinbaugebiet:** Neusiedlersee
- Lage:** Gols—Hanglagen an der Hängen der Parndorfer Platte.
- Alter der Reben:** 25 bis 40 Jahre
- Bodentypen:** Südlagen, hauptsächlich bestehend aus diluvialem (aus eiszeitlichen [Diluvium](#)) Ablagerungen entstandene Böden. Quarz und Kies, an manchen Stellen tritt pannonischer Lehm zu Tage.
- Lesezeitpunkt:** Anfang September
- Ertrag:** ca. 60 hl./ha.
- Analysewerte:** Alkohol: 13,5% Säure: 5,0 g/l Restzucker: 1,0 g/l
- Vinifizierung:** Die Trauben werden von Hand gelesen.
Die traditionelle Maischegärung dauert 10 bis 15 Tage.
Anschließend wird die Maische behutsam gepresst.
Der biologische Säureabbau erfolgt in großen Eichenfässern.
- Ausbau:** Danach reifen die Weine ca. 1 Jahr in 1.200l Fässern.
Nach 2 Monaten Flaschenlagerung im Weingut kommt der Wein auf den Markt.
- Füllung:** September 2019
- Trinkreife:** 2020 bis 2027 bei optimaler Lagerung
- Trinktemp.:** 16°C
- Speiseempf.:** Rinderbraten, Wildgeflügel, Hirsch, Wildschwein und Pilzgerichten.

Weinbeschreibung:

Strahlendes, helles Rubingranat mit violetten Reflexen zarte Randaufhellung.

Frische gut erkennbare Pinotfrucht, Himbeere, dezentes Wildkirsche, ein Hauch von Schokolade, zarte rauchige Würze.

Trocken, feindezenter Säurebogen, saftig, gut integrierte Tannine, mittellanger, harmonischer Abgang, mit guten Reifepotenzial ausgestattet.

Als „GOLSER“ werden die Weine mit klassisch österr. Stilistik und regional typischen Ausbau bezeichnet.

