

# JR

FAMILIE REINISCH

## Gumpoldskirchen Pinot Noir 2021 BIO

Es ist keine Übertreibung, wenn man sagt, dass Gumpoldskirchen das Zentrum der Weinbaugeschichte im Süden von Wien ist. Einst weltweit bekannt für reichhaltige aber lebhaftere Weißweine, so ist heutzutage vor allem eine rote Rebsorte aufgrund der immer wärmeren Bedingungen besonders begünstigt: der Pinot Noir. Sie gelangte vor mehr als 800 Jahren das erste Mal mit den Mönchen des Zisterzienserordens in unsere Region und fühlt sich seither auf den kalkreichen Böden und den nach Osten ausgerichteten Hängen im Einflussbereich des Wiener Waldes besonders wohl.



**Rebalter** im Durchschnitt 25 Jahre

**Boden** Dünne bis moderat dicke Braunerdeauflage auf kalksteinreichen Unterböden

**Erziehung** Doppelter Strecker/Guyot

**Ertrag** 40hl/ha

**Lese** mehrere Durchgänge Anfang bis Mitte Oktober

**Im Keller** 18 Tage Mazeration und Fermentation in großen Stockinger-Holzgärständen, ganze Beeren mit 20% ganzen Trauben, 14 Monate Ausbau zu 50% in großen gebrauchten Holzfässern und 50% in gebrauchten Barriques

**Trinkreife** von 2023 bis 2038

**Speiseempfehlung** Passt überraschend gut zu gegrilltem Lachs; auch sehr zu empfehlen: helleres Fleisch und Gebratenes wie Huhn, Lamm oder Kalb oder Pilzgerichte.

**Service** Universal- oder Burgunderglas empfohlen  
Leicht gekühlt servieren bei etwa 14-15°C  
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

**Aus der Presse** „...Reife dunkle Waldbeeren, zarte Kräuterwürze, süße Herzkirschen klingen an, ein facettenreiches Bukett. Saftig, elegant, frische Kirschen, feine Tannine, lebendig, bereits gut entwickelt, bleibt haften, verfügt über Frische und Potenzial.“ Peter Moser, falstaff, **92 P.**



### INFO-Box

Alkohol	13,5% vol.
Säure	5,4 g/l
Restzucker	1,0 g/l



FAMILIE **JR** REINISCH

Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria  
Tel.: +43 (0)2253/814 23, [www.j-r.at](http://www.j-r.at)

AT-BIO-401  
Österr. Landwirtschaft

