

# Kapellenberg Pinot Noir

## Lage und Boden

Die Pinot Noir-Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Kapellenberg, in der Weinviertler Ortschaft Platt. Der Boden dieser Lage ist kalkhaltig mit Unterschichten aus Tonmergel (Ablagerungen des Tertiärmeeres), darüber leichte Lössanwehungen.

## Weingartenbewirtschaftung

Unsere Weingärten werden biodynamisch nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner bewirtschaftet.

## Vinifikation

Selektive Handlese Mitte September. Die Trauben wurden gerebelt und mit Naturhefen auf der Maische vergoren (Spontangärung); Die Malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) und der Ausbau erfolgte 10 Monate in Holzfässern (600 l). Im Juli 2020 wurde in Flaschen abgefüllt.

## Witterung – Jahrgang 2019

Der Beginn des Jahres 2019 brachte keine extrem tiefen Temperaturen (max. -10° C) und Schneefälle waren selten. Der Februar verlief sehr warm mit Temperaturen bis zu +20° C.

Das Warten auf Regen beschäftigte das Winzerleben im März, welcher warm, trocken und windig war (lediglich 24 mm Niederschlag im März). Ebenso verlief der April, mit einem Austrieb der Reben am ~18.4. und das Erreichen des 3-5-Blattstadium am ~28.4. Ein verregener, kühler Mai (100 mm Niederschlag mit einigen Dauerregen und Minusgrade am 8.5.) bremste das Rebenwachstum, jedoch konnte der Boden notwendiges Wasser auftanken.

Die sehr heißen Temperaturen bis zu +35° C im Juni und Juli mit einigen Gewitterregen, brachten einen Vegetationsschub, der bereits um den 17. August das Weichwerden der Beeren (auch bei Grünen Veltliner und Sauvignon blanc) zur Folge hatte. Auch so manche Pilzinfektion vertrockneten durch Sonnenhitze.

Bereits am 22. August begann die Weinernte in unserem Weingut bei sonniger Witterung und endete am 5. Oktober bei kalten, gewittrigen Wetterverhältnissen. Der Charakter der 2019er-Weine zeigt bei frühgelesenen Trauben Leichtigkeit und frische Säure. Später geerntete Trauben brachten reife Aromen und Tiefgang. Die Rotweine bestechen durch ausgeprägte Farbtiefe und Reife.

## Weinbeschreibung

Reicher Duft nach Waldhimbeeren; Am Gaumen lebhaft, elegant bittere Kräuterwürze, heller Nougat und Waldboden. Feingliedrig und einladend mit spürbar mineralischer Ader; ausgeprägter Fruchtausdruck und anhaltender Nachhall. (Weingut Rudolf Fidesser)

–  
Kräftiges Karmingranat, Ockerreflexe, breitere Randaufhellung. Mit Vanille und Nougat unterlegtes reifes dunkles Waldbeerkonfit, Nuancen von Zwetschken, kandierte Orangenzesten. Saftig, fruchtsüße Textur, runde Tannine, feiner Schokotouch im Abgang, eingelegte Kirschen im Nachhall, bereits gut antrinkbar. (falstaff Weinguide 2021/22, 92 Punkte)



Jahrgang: **2019**  
Sorte: **Pinot Noir**  
Weinbaugebiet:  
**Niederösterreich**  
Ortschaft: **Platt**  
Alkohol: **12.5 % vol.**  
Säure: **5.5 g/l**  
Restzucker: **1.0 g/l**