Loimer

Anning Pinot Noir

, 750 ml

Austria,

9870009169

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	4.8 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Schweinebäckchen, Selleriepüree und glasierte gelbe Rüben

(Fleisch)

Rote Bete-Auflauf mit Minze, Walnüssen, Feta und Harissa sowie Gurken-Joghurt-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Entenbrust rosa gegart mit Orangensauce und Fenchelgemüse

(Geflügel)

Tasting review

by Marian Henß on 25.10.2022

Der Pinot Noir steht in Gumpoldskirchen in den Lagen Braun und Stocknarrn auf einer Meereshöhe von 240 bis 270m. im Untergrund finden sich ein mit Kalkschotter durchsetzter Sedimentsboden, der sehr kalkreich ist. Die beiden Lagen wurden vor 12 und 15 Jahren gesetzt. Ein niedriger Ertrag von lediglich 25hl je Hektar bildet die Basis für den 2020er Anning Pinot Noir.
Im Jahresverlauf 2020 gab es zunächst einen sehr trockenen Start. Erst im Mai erfolgte der heiß ersehnte Regen und kam in regelmäßigen Abständen immer wieder. Bei einer guten Wasserversorgung konnte so gewährleistet werden, dass die Trauben bis in den August hinein kerngesund verblieben. Keine extremen Hitzeausbruche fanden im Sommer statt. Das Zusammenspiel von Mensch, Tier und Pflanze im Kreislauf der Biodynamie kommt in so einem Jahr bestens zur Geltung.
Die manuelle Lese in 20kg-Kisten erfolgte am 10.9. und 16.9.2020. Die Maische stand mit Stielen, also ganzen, nicht angepressten Trauben, in der Presse. Im 2200l-Holzgärständer aus Eiche wurde spontan für zwei Wochen bei maximal 29°C vergoren. Der Ausbau erfolgte dann für zwölf Monate in 300l-Eichenfassern sowie sechs Monate in großen Eichenfässern. Ohne Filtration wurde im August 2022 abgefüllt.

Farbe:
Dunkles Kirschrot mit hellen und violetten Reflexen

Nase:
Die Nase ist wohlgepackt mit Gewürzen und winterlichen Nuancen. Wacholder, roter und schwarzer Pfeffer sowie reichlich Zedernholz drücken ihm ihren Stempel auf. Sternanis, Zimt und Spekulatius lassen einen unmittelbar an die kalte Jahreszeit denken. Schattenmorelle, Pflaume und reichlich Süßkirsche versüßen diesen Duft schließlich. Ein Hauch Zartbitterschokolade sowie etherisches Lakritz mischen sich darunter. Die Frucht entwickelt sich dann ein wenig in Richtung Holunder und zunehmend werden Koriander- und Fenchelsaat wahrzunehmen.

Gaumen:
Bereits im Antrunk manifestiert er diese Gedanken. Er präsentiert sich dabei seidig in seinem Auftritt. Sehr galant hüllt er damit den Gaumen ein. Die Frucht wird von einer sehr aktiven und positiv hervorzuhebenden Säurestruktur deutlich aufgewertet. Dadurch gewinnt er enorm an Trinkfluss und Eleganz, was bei dieser Nase zunächst nicht zu erwarten war. Die Würze

bleibt dennoch deutlich und drückt ihm seinen Stempel auf. Sein seidiger Auftritt versorgt ihn aber auch mit reichlich Finesse und lässt ihn erstaunlicherweise doch recht kühl erscheinen.