



Pinot Noir vom Opok

Herrenhof-Lamprecht

Gottfried Lamprecht ist einer der eigensinnigsten Winzer Österreichs. Er macht mutig sein Ding. Als er 2006 am Buchertberg, seiner emblematischen Lage, Pinot Noir pflanzte, erklärten ihn Nachbarn und Kollegen für verrückt. Doch Gottfried Lamprecht weiß, was er will, und das zieht er konsequent durch. Sei es beim gemischten Satz, in dem er inzwischen über 40 alte, vergessene und aktuelle weiße Rebsorten stehen hat, sei es bei der in jeder Hinsicht fordernden Rebsorte Pinot Noir, die sich inzwischen als perfekt adaptiert erwiesen hat auf dem »Opok« am Buchertberg, dem kalkhaltigen Sedimentgestein der Steiermark. Ganz offensichtlich passen Winzer, Rebsorte, Kleinklima und Standort unerwartet gut zusammen.

Gottfried keltert seine Weine maximal natürlich. Spontane Gärung, keine Eingriffe oder Zusätze, Ausbau im Holzfaß, lange Reifezeit auf der Hefe sind für ihn selbstverständlich. Hier sein allmählich trinkreifer Pinot Noir voll ätherischer Duftigkeit und Transparenz. Seine Farbe signalisiert Natürlichkeit. Im komplexen Duft dunkle Beeren, ein Hauch Vanille vom Holzfaßausbau, herbstlich rauchige Noten, Assoziationen von nasser Erde. Sein saftig süffiges Mundgefühl wirkt räumlich weit und offen durch die minimale Schwefelung. Feine Säure trägt ihn in langem Nachklang an den Gaumen. Ein selbstbewußter, sich jedem Klischee verweigernder Pinot Noir großer Agilität und Eigenständigkeit, der lebendig wirkt im Mundgefühl und lässig eigensinnig den Vergleich mit Burgund gar nicht erst aufkommen läßt, weil er ist, was er ist. Ein echter Lamprecht.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfaß > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Minimal
geschwefelt | ungeschönt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

OER21351



www.weinhalle.de