

PINOT NOIR Gumpoldskirchen bio

[pino noár gumpoldskyršen bio]

vinařství / winery JOHANNESHOF REINISCH

[johanneshof rajnýš]

Rakousko, oblast / region Thermenregion

Johanneshof Reinisch je čtvrtou generací rodinného vinařství v oblasti Thermenregion jižně od Vídně. Od skromných začátků v roce 1923 s 0,5 ha vinic vyrostlo hospodářství na dnešních cca 40 ha. Vinařství patří mezi špičku Rakouska a nese ocenění „Shvězdičkové vinařství“. Thermenregion je hned po Burgundsku považován za jednu z nejlepších oblastí světa pro Pinot Noir, přičemž místní St. Laurent je vyhlášený svou kvalitou. Víno je vyrobeno z bio hroznů. Pinot Noir Gumpoldskirchen pochází z jihovýchodních svahů mezi obcemi Gumpoldskirchen a Guntramsdorf, kde se tato odrůda pěstuje již od 12. století.

Johanneshof

Reinisch is a fourth-generation family winery located in the Thermenregion south of Vienna. Founded in 1923 with just 0.5 hectares, it now farms around 40 hectares of vineyards. The winery ranks among Austria's top estates and holds five-star status. Thermenregion is considered, after Burgundy, one of the world's finest regions for Pinot Noir, while the local St. Laurent is highly regarded for its outstanding quality. This wine is made from certified organic grapes. Pinot Noir Gumpoldskirchen comes from southeast-facing slopes between the villages of Gumpoldskirchen and Guntramsdorf, where this variety has been cultivated since the 12th century.

Apelace/appellation: Thermenregion

Odrůda/variety: Pinot Noir

Popis/description: **Ovocné aroma s mnohvrstevnatou vůní malin a lesních plodů. Vůni završuje náznak sladkého extraktu. Dlouhá a působivá dochuť.** / Fruity aroma with layered notes of raspberries and wild berries. The bouquet is completed by a hint of sweet extract. Long and impressive finish.

Podávat při/serving temperature: **14-16°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **těžší úpravy drůbeže, jako je kachna, husa nebo krůta, těstoviny a houbové pokrmy** / heavier poultry dishes such as duck, goose or turkey, pasta, and mushroom dishes

Klima/climate: mírné panonské klima s teplými, suchými léty a chladnými nocemi / mild Pannonian climate with warm, dry summers and cool nights

Půda/soil: vápenitá štěrkovitá půda typická pro burgundské odrůdy / calcareous gravelly soil typical for Burgundy varieties

Nadmořská výška/altitude: 230-300m

Vinifikace/vinification: spontánní kvašení, následně víno zraje přibližně 16 měsíců v dřevěných sudech různých velikostí s jemným stupněm vypálení (toasting), aby byl zachován jeho elegantní charakter a autentický projev terroiru / spontaneous fermentation, followed by approximately 16 months of aging in wooden barrels of various sizes with light toasting, preserving the wine's elegance and authentic expression of terroir.

