Blanc de Noirs 2017

CHF 98.00 | 10 cl = CHF 13.07

Mit Slogans wie "Ebner-Ebenauer is killing Champagne!" oder "Austrias finest fizz" wurden die Schaumweine vom Wine Advocate belohnt. Und unserer Meinung nach zu Recht.

Ein aussergewöhnlicher Blanc de Noirs aus 100 % Pinot Noir mit feiner, eleganter Perlage. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Sauerkirschen, roten Apfelschalen und Blutorangenzesten, begleitet von gerösteten Haselnüssen, ätherischer Kräuterwürze und dezenten, leicht torfigen Rauchnoten. Der gekonnte Holzeinsatz verleiht zusätzliche Komplexität. Am Gaumen ausgesprochen weinig, cremig und zugleich straff, mit präziser Säure und einer kühlen, salzigen Mineralität. Die klare Sauerkirschfrucht verbindet sich mit nussigen Noten und feinen Röstaromen. Das Zusammenspiel von Frische, Struktur und Würze erzeugt eine beeindruckende Spannung, ohne die Harmonie zu verlieren. Der Verzicht auf jegliche Dosage unterstreicht seinen puristischen Charakter. Ein ausdrucksstarker, charaktervoller Jahrgangssekt mit grosser Finesse, bemerkenswerter Tiefe und einem langen, vielschichtigen Abgang.

Produzent	Weingut Ebner-Ebenauer
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Österreich
Region	Weinviertel
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	bis 2042
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	324164
Passt zu	Meeresfrüchten, Fisch, Federwild, japanischer Küche, gereiftem Käse
Bewertungen	A la Carte 96/100 Lobenberg 98/100 Robert Parker 95/100



Vinifikation

Von Hand geerntet aus der Ried Birthal. 9 Jahre auf der Hefe ausgebaut. Zero Dosage. Handgerüttelt und jede Etikette von Hand geklebt, auch das Wachssiegel trägt zur einzigartigen Ausstattung bei.

Terroir

Die Trauben stammen aus der Ried 'Birthal'. Diese ist geprägt von sandigen, kalkhaltigen Böden. Der Sand entstand durch Ablagerungen des einstigen Urmeeres. Die kalkhaltigen Ablagerungen eines ehemaligen Korallenriffs prägen Teile der Lage. Die Kombination dieser Böden begünstigt Eleganz und Finesse und den mineralischen Stil.

Geschichte

Das Weingut Ebner-Ebenauer befindet sich im südländischen Weinviertel. Von aussen ahnt man nicht, was sich hinter dem Tor zur Hauptstrasse in Poysdorf wirklich verbirgt. Doch kaum hat man den Innenhof des Weinguts betreten, findet man sich in einer anderen Welt wieder. Toskanisch möchte man das Gebäude und die Atmosphäre nennen. Und das kommt nicht von ungefähr, haben doch die Grosseltern von Manfred Ebner-Ebenauer in Frankreich und Italien studiert. Nachdem das ursprüngliche Weingut 1945 grossteils abgebrannt war, bauten sie es wieder auf - stark beeinflusst von ihrer Liebe zu mediterranen Regionen. Verwinkelt, naturbelassen - ja, fast märchenhaft wirkt das Gebäude. Marion und Manfred Ebner-Ebenauer führen das Weingut in 14. Generation. Für sie ist das Weingut in Poysdorf eine Kraftoase. Hier fühlen sich Mensch und Wein wohl.