



Pinot Noir – BARRIQUE 2023
CHF 23.00, 75 cl, AOC Basel-Landschaft



Die Weinbeschreibung

Die Reben des Pinot Noir von Brodbeck Weinbau stehen in Liestal im östlichen Üetental mit südlicher Ausrichtung im Rebberg «Elbis». Knapp 8 Aren sind mit Mariafeld Klonen bestockt. Die Mariafeld Pinot Noir Klone verfügen über ein lockerbeeriges Traubengerüst, was sie weniger anfällig für Pilzkrankungen und Fäulnis macht. Die Reben waren im Jahr 2022 23-jährig. Der tiefgründige Boden aus tonigem Lehm besitzt die Eigenschaft, viel Wasser zu speichern und weist einen hohen Gehalt an Kalium auf. Dies erzeugt vollmundige und kräftige aber auch fruchtig balancierte Pinot Aromatik.

Die Reben werden in präziser Handarbeit individuell bearbeitet. Sämtliche Arbeitsschritte werden ohne den Einsatz von Maschinen vollzogen. Wir setzen keinen chemischen Dünger ein, verzichten auf Herbizide und Insektizide und wenden Pestizide sehr schonend und minimal an.

Bereits frühzeitig reduzieren wir den Ertrag pro Quadratmeter auf unseren Zielbereich von 700g, um so die Qualität der Trauben zu maximieren. Bei der aufwändigen Handlese selektionieren wir nur bestes Traubengut.

Der Wein wird nach einer Maischestandzeit für ca. 10 Tage auf der Maische vergoren, dies unter stetigem Stösseln und bei 25 – 35°. Nach dem vorsichtigen, schonenden Pressen kommt der Wein für den Hefe-Absatz rund 10 Tage in einen Stahltank. Danach wird der Wein für 14-16 Monate in zwei 228 Liter Burgunder Barrique der Marke Rousseau und Cavin der 2. und 3. Belegung unter regelmässiger Batonnage ausgebaut. Nach vorsichtiger Filterung wird der Wein zur Ruhe nochmals in den Stahltank verlegt, eher er rund 1.5 Jahre nach der Lese abgefüllt wird.

Der Jahrgang 2023

Das Jahr 2023 war geprägt durch einen trockenen Winter aber sehr feuchten Frühling. Der Pilzdruck nahm früh zu. Wärme, Sonne und Regen führte zu sehr starkem Wuchs und Rekorderträgen. Dies erforderte viel Arbeit im Rebberg. Die Reben waren früh Reif und bekundeten Mühe mit den starken Wechselbedingungen. Eine frühe Lese sicherte sehr gute Qualität. Der Jahrgang 2023 ist aromatisch, fruchtig, verfügt über eine intensive, aber weiche Tannin-Struktur mit schön eingearbeiteter Säure.

Aromen: Pflaumen, Cassis, Erdbeeren, leichte Grün-Noten, dezente Holznoten.

Passt zu: Wildgerichten, Pilzen, Pasta, Aperio, Fisch



Wein Typ

Alkohol
Restzucker
Säure
Trinktemperatur
Lagerpotenzial

Rotwein, 100% Pinot Noir (Mariafeld)

13.7%
1g/l
5.0 g/l
14-17°C
Bis 2033

Weinberg

Herkunft
Qualitätsstufe
Lage, Rebberg
Boden
Rebenerziehung

Schweiz, Liestal, Üetental
AOC Basel-Landschaft
800m², Elbis, 20° Südlage, 420 Rebstöcke
Tiefgründig, toniger Lehm mit viel Kalium
Mehrheitlich Guyot-, teilweise Cordon-Erziehung.

Ernte und Ausbau

Ernte
Erntemenge
Gärung

Handlese, 17. September 2023
780g pro m², 580 Flaschen, 12 Magnum
10 Tage Maischestand, dann Maischegärung (20% Ganztrauben) mit Zuchthefer unter regelm. Stösseln
Ja, im Barrique,
16 Monate in 2x 228l Barrique (Rousseau und Cavin), 2. resp. 3. Belegung durch Weingut Jauslin, Mültenz

Biologischer Säureabbau (BSA)
Ausbau