

## Weingut Zull Pinot Noir 2015

Weinviertel - Niederösterreich - Oostenrijk



### domein

De 18 hectaren van het domein Zull liggen rond het kleine wijnbouwersdorpje Schrattenthal, in het uiterste Noordoosten van Oostenrijk. Er heerst een streng landklimaat, met droge warme zomers die de wijnstokken verplicht om diep in de grond te duiken, en een koel najaar, wat voor een trage rijping zorgt. De nabijgelegen Manhartsberg beschermt het gebied tegen koude Noordenwinden. De bodems zijn er heel divers: graniet, perfect voor riesling, lichte zanderige bodems, beter geschikt voor grüner veltliner en de rode druiven, en ook zwaardere bodems van rode klei, uitstekend voor pinot noir en chardonnay. Phillip zet het werk van vader Werner verder. De wijnen zijn elegant en een zuivere vertaling van het terroir. De beoordeling van het domein in de Falstaff-wijngids kan u [hier](#) lezen.

<http://www.zull.at>

### omschrijving

Fijn aroma van frambozen met toetsen van kruiden en bosgrond. Fijne, verweven tannines, complexe smaak en bijzonder harmonieus.

### wijngaard

Pinot Noir werd sinds halfweg de jaren '80 op het domein aangeplant op de meest geschikte, koelste locaties. Het plantmateriaal bestaat uit kwalitatieve klonen uit de Bourgogne. Phillip liep stage in deze streek maar het is niet zijn bedoeling een kopie-Bourgogne te maken.

### kelder

Manuele oogst half oktober en volledige ontristing. Spontane fermentatie gedurende 20 dagen in open kuipen met twee 'pigeages' (onderdempelen van de gistkoek) per dag. Verder rijping gedurende 20 maanden op [barriques](#) (3de tot 5de vulling).

### druivensoorten

pinot noir: 100%

### schenken

Aan 14-16°C bij groenten, paddestoelen, vis, gegrild of gebakken, gevogelte (kip, kalkoen), eend, varkensvlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas, meditatie wijn,

### analyse

alcohol: **13,0% Vol.**

Restsuikers: **0,8 g/l**

Totale zuren: **4,6 g/l**