



Pinot Noir – BARRIQUE 2022

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 Klone 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 600-700g, um so die Qualität der Trauben zu maximieren. Bei der aufwändigen Handlese selektionieren wir nur bestes Traubenqu.

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 einem 350 Liter Barrique aus dem Burgund der Marke Chassin der 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 2022

Das Jahr 2022 war eines der wärmsten in der Geschichte. Winter, Frühling sowie Sommer waren trocken. Die Südlage war mit der enormen Hitze ein Vorteil gegenüber Süd-West-Lagen. Liestal hatte keine Hagelschäden zu bekunden. Der Reifegrad wurde früh erreicht. Konsequente Ertragsreduktion führt zu hoher Aromakonzentration. Der Jahrgang 2022 ist kräftig, ausgewogen dank guter Säure, verfügt über eine intensive Aroma- und Tannin-Struktur und hat Lagerpotenzial.

Aromen: Pflaumen, Cassis, Erdbeeren, leichte Holznoten.

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



Wein Typ

Alkohol
Restzucker
Säure
Trinktemperatur
Lagerpotenzial

Rotwein, 100% Pinot Noir (Mariafeld)

13.7%
1g/l
6.0 g/l
14-17°C
Bis 2032

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, 23. September 2022
700g pro m², 475 Flaschen
13 Tage Maischestand, dann Maischegärung
(20% Ganztrauben) mit Zuchthefe unter
regelm. Stösseln
Ja, im Barrique,
16 Monate in einem 350 Liter Barrique
(Chassin), mit regelmässiger Batonnage. 3.
Belegung, vinifiziert durch Weinqu Jauslin,
Muttenz

Biologischer Säureabbau (BSA)
Ausbau