

Bezeichnung / Name: Die große DIVA / the great diva or the big diva
Sorte / variety: Pinot Noir (100%) BIO
Jahrgang / vintage: 2022
Riede / vineyards: Rosenberg
Bodentyp / type of soil: Kalkhaltiger Kulturrehoboden / *calcareous soil*
Alter der Rebstöcke / age: 15 Jahre / 15 years old
Ertrag / amount: 0,8 kg / Stock ; 0,8 kg / vine (only 1 Barrique)
Ernte / harvest: 9. September 2022 / 9th september 2022
Maischestandzeit / skin contact: 14 Tage / 14 days
Flaschenfüllung / bottling: 11.11.2025
Alkohol / alcohol: 12,5 % by vol.
Säure / acidity: 5,5 g/l
Restzucker / residual sugar: 0,0 g/l
Ausbau / cellar handling:



Von Hand gelesen und selektioniert (überreife Beeren entfernt), in kleine Kisten transportiert zum Keller, 70 % gerebelt 30 % ganze Trauben fußgestampft; im offenen Gärbottich spontan vergoren, händisch Tresterkuchen untergetaucht. 14 Tage auf der Maische gelagert. Saftabzug und schonende Pressung. Maische wird von Hand in die Presse geschaufelt. Nach dem biologischen Säureabbau Lagerung in einem Barrique aus Ybbstaler Eiche für 11 Monate im Sandsteingewölbekeller der im Jahre 1750 errichtet wurde. Flaschenfüllung, Aufmachung und Verpackung von Hand. Unfiltriert/ *harvested and selected (pick off overripened berries) by hands, 70 % destemmed and and 30 % whole grapes footstomped and fermented spontaneous in an open fermentor; push down the mash by hand during alcoholic fermentation; Pressed soft and stored after the malolactic fermentation in Ybbstal oak barrel for 11 months in a sandstone cellar from 1750. Bottled and labelled by hand. unfiltered*

Beschreibung / description:

Finessenreicher Pinot Noir *Irich in finesse;*

**Speiseempfehlung
comparing food :**

/ Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammenpassen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. *I eat what you want and drink what you like.*

**Gedanken der Winzerin
zum Charakter des Weines
/ my thoughts :**

Ich denke bei der Sorte Pinot Noir sofort an eine Diva. Eine Grazie mit Finesse und eigenwilligem, liebenswerterem und selbstbewusstem Stil. Wie es auch Diven nachgesagt wird, zickt diese Sorte zuweilen am meisten herum. Versteht man sie als Winzer falsch, wird man nur einen einfachen Rotwein bekommen, doch wenn man „ihre“ Identität belässt und sie akzeptiert und fördert, bekommt man einen Pinot Noir der „singt“ und einen berührt.

Der (DIE) Pinot Noir versteht es einfach die Aufmerksamkeit der Winzerin auf sich zu ziehen. Schlicht und ergreifend gesagt, bewundere ich den Pinot Noir und sehe ihn als größte Herausforderung in der Weinwerdung an. Diese Grazie zu begleiten und sie dazu zu verführen, ihre ganzen Finessen und reizenden Aromen zu zeigen. *With the sort Pinot Noir I am immediately reminded of a Diva – a female Deity who is extremely talented, with finesse and a loyal, self-confident style. The way people bitch about the Diva is also sometimes how the sort Pinot Noir is spoken about. If as a wine grower you wrongly understand the Pinot Noir then you would produce a simple red wine but if you accept the identity of the 'Diva' then you get a Pinot Noir that 'sings' and deeply touches you.*

The Pinot Noir takes the full attention of the wine grower. Simply put I greatly accept the Pinot Noir and see it as a greater challenge in the wine production – this Deity to accompany and to promote through its finesse and aroma.

Verschluss Sache / closure :

Naturkork sorgfältig manuell sortiert vom Korkproduzenten unseres Vertrauens aus Portugal www.z-cork.pt
 In 181 Magnums gefüllt / only in 181 Magnum bottles available

Für Veganer geeignet / suitable for vegans Enthält Sulfite /contains sulfite

Winzerin Birgit Wiederstein

Weinbergweg 1 * 2464 Göttlesbrunn * Austria * Carnuntum www.wiederstein.at winzerin@wiederstein.at