



DER PINOT VOM BERG

WeinHOCHzeit der besten Winzerhäuser auf 3.048 m Seehöhe

Was verbindet deutsche Weingärten am Kaiserstuhl, Pinot Noir-Rebstöcke im burgenländischen Gols und Südtiroler Weinhänge in Eppan mit der hochalpinen Öztaler Bergwelt? Der kraftvolle, aber elegante PINO 3000. Ein einzigartiges und grenzüberschreitendes Genuss-Projekt des Hotels *****Das Central in Sölden gemeinsam mit drei Spitzenwinzern aus drei Ländern.

Seit 15 Jahren lädt das 5-Sterne-Hotel Das Central im April getreu seiner Tradition zum exklusiven „Wein am Berg“, einem Gipfeltreffen renommierter Winzer und Spitzenköchen, Sportlegenden und Weinliebhaber aus der ganzen Welt. „Immer wieder haben Winzer, Weinkenner und Journalisten bestätigt, dass hier auf über 3.000 Metern Seehöhe der Wein schlichtweg besser schmeckt“, erzählt Hotelchefin Angelika Falkner. Inspiriert von diesen Begegnungen entwickelte sich seit mehreren Jahren die Idee, einen Wein in den Öztaler Bergen auf 3.000 Metern Höhe im Holzfass reifen zu lassen. Mit dem österreichischen Weingut Paul Achs, der Südtiroler Kellerei St. Pauls und dem deutschen Weingut Dr. Heger vermählen sich nun drei der besten Weingüter zu jener kraftvollen, aber eleganten Komposition „PINO 3000“.

„Pinot Noir ist mit Sicherheit die Diva unter den Rebsorten und besonders empfindsam, doch genau das machen wir uns auf 3.048 m Seehöhe zum Vorteil“, erklärt Angelika Falkner. Wie das gelingt, wissen die Winzer Paul Achs, Kellermeister Wolfgang Tratter von St. Pauls und Joachim Heger des Weingutes Dr. Heger. Alle drei sind experimentierfreudige Könner mit leidenschaftlichem Herzblut, das nun dafür fließt, einen erstklassigen Drei-Regionen-Wein zu schaffen, der in der hochalpinen Öztaler Bergwelt reifen wird - und genau davon versprechen sich die Macher eine ganz neue, erlesene Qualität.

Jeweils zwei kleine Barrique-Fässer des besten Pinot Noirs aus den drei Weingütern werden in Südtirol zusammengeführt und gehen dann auf die Reise nach Sölden, in den eigens gebauten Keller am Gaislachkogel. „Bei Blaufränkisch oder St. Laurent hätte ich kein gutes Gefühl“, begründet Paul Achs. „Aber Pinot Noir braucht für die Lagerung kühle Temperaturen. Die Reifung dauert in dieser Höhe zweifellos etwas länger, erfolgt aber unbeeinflusst von den Jahreszeiten bei gleichmäßig kühlen Temperaturen. Der Wein PINO 3000 wird nicht nur dadurch spürbar mehr Frucht und Frische entfalten“, ist Achs überzeugt. Erst im dritten Jahr nach der Lese wird der PINO 3000 verkauft. Obwohl die Trauben aus warmen Lagen kommen, sind sich die drei Winzer einig, dass nicht die Üppigkeit im Vordergrund stehen soll. „Finesse und Eleganz sind mir wichtiger als Opulenz“, betont etwa Joachim Heger. Auf Frucht und Feinheit legt auch die Kellerei St. Pauls großen Wert.

Der Grundstein wurde bereits mit der Lese 2011 gelegt – in allen drei Gebieten ein ganz besonderer Jahrgang. Demnächst werden die Weine gefüllt, um dann ihre Flaschenreife am Gaislachkogel fortzusetzen.



Die Kostbarkeit wurde erstmals bei „Wein am Berg 2013“ präsentiert. Wer diesen neuen Genuss kennen und lieben lernen will, sollte jedoch schnell entscheiden: Nur 33 „PINO 3000“-Pakete konnten zum Subskriptionspreis erworben werden.

BEWERTUNGEN

*Falstaff: 93 von 100 Punkten 2011 PINO 3000 (Exklusivausbau für *****Das Central in Sölden)*

Bewertet von Peter Moser, Chefredakteur Falstaff-Magazin (14. April 2013)

Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. Tabakig blättrig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, dunkle Mineralik, Kräuterwürze, dezenter Holztouch, insgesamt noch etwas verhalten. Feine Kirschenfrucht, zarte Extraktsüße, frische, finessenreiche Struktur, Nuancen von Weichseln, betont salzig, fast kristalliner Nachhall, gute Spannung, ein Hauch von Zitrus, rotbeerige Noten, gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter, sicheres Reifepotenzial, feine Röstaromen mit Mokkatouch im Rückgeschmack.

ÜBER DIE PARTNER

Das badische Weingut Dr. Heger hat seinen Sitz in Ihringen (ca. 25 km östlich von Colmar). Die rund 20 Hektar Rebfläche liegen am Kaiserstuhl, wo der Spätburgunder die wichtigste Rebsorte ist. Die 20jährigen Rebstöcke für den PINO 3000 stehen auf steilen Terrassen am Winklerberg, der als Erste Lage klassifiziert ist. Der steinige Vulkanboden sorgt für leicht salzige Noten in den Weinen. Obwohl es sich hier um die heißeste Lage Deutschlands handelt, entstehen äußerst elegante Weine. Das Weingut ist allerdings auch für seine großartigen Weißweine, Rieslinge, sowie Weiß- und Grauburgunder bekannt.

Das österreichische Weingut Paul Achs am Nordostufer des Neusiedlersees ist ein 25 Hektar großer Rotweinbetrieb, dessen wichtigste Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir sind. Die Pinot Noir Rebstöcke sind bis zu 23 Jahre alt und wachsen auf kalkhaltigen Schotterböden, die westlich oder nördlich ausgerichtet sind. Für den PINO 3000 hat Achs die beiden besten Barriques ausgewählt. Er verwendet kein neues Holz mehr für Pinot. Drastische Ertragsbeschränkungen garantieren noch mehr Qualität.

2007 feierte die Südtiroler Kellerei St. Pauls/Eppan ihren 100. Geburtstag. Zum breiten Sortenspektrum das auf 175 Hektar gepflegt wird, gehört auch Blauburgunder. Diese Rebstöcke sind bis 35 Jahre alt und stehen auf steilen kalkhaltigen Moränenhügeln in rund 450 Meter Höhe, also optimale Bedingungen für die Sorte. In der Kellerei St. Pauls wird der PINO 3000 in Flaschen gefüllt.

Obwohl an der Qualität des PINO 3000 wohl keine Zweifel bestehen können, muss er mit der Qualifikation als EU-Verschnitt auskommen. Deshalb dürfen Rebsorte und Jahrgang nicht auf dem Etikett genannt werden. Aber bekanntlich haben große Weine aus der Toskana, die nur als Tafelweine auf den Markt kamen, auch die Weinwelt auf den Kopf gestellt.

Kontakt

Das Central – Alpine . Luxury . Life | Auweg 3 | A-6450 Sölden | www.central-soelden.com

Monika Wöckl | Marketing & Sales | monika.woeckl@central-soelden.at | Tel.: +43 (0) 5254/2260-684