



## PINOT NOIR NEUDEGG 2022

**Sorte/Variety:** 100 % Pinot Noir  
**Herkunft/Origin:** Neudegg | Wagram DAC | Österreich - Austria

**Neudegg:** elegant & lebendig | *elegant & vivid*

Unsere Heimat Neudegg ist ein kleiner Ort an der nördlichsten Spitze der Region Wagram. Die Weingärten wachsen in unmittelbarer Ortsnähe auf den Anhöhen der sogenannten Wagramkante und auf tiefgründigem Lössboden. Die Trauben reifen in ruhigem Klima, sie werden selektiert, von Hand geerntet und im Keller geben wir ihnen besonders viel Zeit. Unsere Ortsweine sind elegant und voller Geschichten.

*Our small hometown Neudegg is not only the northernmost village in the Wagram wine region but it is also located among those at higher altitudes. The handpicked and carefully selected grapes grow on deep Loess soils, approximately 320 m above sea level. Together with a particularly tranquil climate and very little intervention in the cellar, Neudegg wines are charming, elegant and have a lot of stories to tell.*

<b>Boden/Soil:</b>	Löss	<b>Seehöhe/Altitude:</b> 290-330 m
<b>Reben/Vines:</b>	13-35 Jahre/years	<b>Potential:</b> 2025-2035
<b>Ernte/Harvest:</b>	Hand, 8. Oktober / 8 October 2022	
<b>Gärung/Fermentation:</b>	1/3 mit Stielen : Spontan in Leseboxen 1/3 whole bunch : spontaneous in harvest boxes	
<b>Reifung/Maturation:</b>	24 Monate 300 l gebrauchte Manhartsberger Eiche   davon 2/3 12 Monate 900 l neue Manhartsberger Eiche   27 months 300 l used Austrian (Manhartsberg) oak of which 2/3 for 12 months in 900 l new oak	
<b>Additive/s:</b>	~90 mg/ISO2 total	
<b>Abgefüllt/Bottling:</b>	filtriert, Februar 2025 / filtered February 2025	
<b>Zertifiziert/Certified:</b>	Bio seit 1992 / organic since 1992 / vegan	
<b>Alkohol/Alcohol:</b>	13,5 % Alc.	
<b>Restzucker/Res.Sugar:</b>	2,4 g/l	
<b>Säure/Acidity:</b>	4,8 g/l	
<b>T/Drink Temperatur:</b>	14-16 °C	
<b>Flasche/Bottle:</b>	0,75l Leichtglas Burgunder/Light Weight Burgundy	
<b>Verschluss/Closure:</b>	OrganiCork - Trier	



**WEINGUT MEHOFER  
NEUDEGGERHOF**

3471 Neudegg 14 | 0043 22797247  
neudeggerhof@mehofer.at | www.mehofer.at