

schiefer



pinot noir 2021

100% pinot noir

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2024-2035

falstaff 94 punkte:

„mittleres rubingranat, ockerreflexe, breite randaufhellung. zarte kräuterwürze, rote waldbeeren, ein hauch von ribiseln, mit frischen orangenzesten unterlegt. straff, engmaschig, mineralisch, rote beerenfrucht, herzkirschen, salzig-zitronig im abgang, bleibt gut haften, ein leichtfüssiger speisenbegleiter mit reifepotenzial.“

weingarten

- ⌚ hannersberg, königsberg
- ⌚ 1 ha – 5600 reben/ha
- ⌚ dolomitkalk, schiefer,
sandig-toniger lehm
- ⌚ 5 bis 30 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch in umstellung LACON,
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 08. september

keller

- ⌚ spontangärung mit 100% ganzen trauben,
- ⌚ keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 12 tage im offenen holzbottich, natürliche
malolaktik
- ⌚ ausbau in französischen barrique aus bertrangeeiche, für mind. 10
monate auf der feinhefe, ein abzug
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,3%, säure: 6,3g/l, restzucker: 1,0g/l