

# 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