



Pinot Noir ***

RÈSERVE

-unfiltriert-

trocken

Ausbau:

nach der traditionellen Maischegärung (ausschließlich kleinbeerige Pinot-Beeren) in Bütten (17 Tage), reifte dieser Spätburgunder (Pinot Noir) in neuen und zweijährigen, französischen Barriquefässern.

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmpartikeln (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier der Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.

Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Seidiger Duft nach Süßkirsche und Waldboden; feinwürzig. Nuancenreicher Körper, festes Tannin, charaktervoll. Der Nachklang ist samtig, elegant und feinwürzig. Bitte dekantieren!!

Empfohlene Trinktemperatur:

15-19 °C