



IM HELFDIRGOTT

Pinot Noir *** Barrique

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten (16 Tage)
reifte dieser Spätburgunder in neuen, französischen Barriquefässern.

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk.

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (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.

Sehr feiner Pinot-Duft. Frucht von dunklen Kirschen und Waldbeeren,
unterstützt von einer feinen Kräuterwürze und allerfeinstem Eichenholz.

Saftiger, dichter, fast fleischiger Geschmack.

Komplexer Nachhall mit viel Frische am Gaumen.

Empfohlene Trinktemperatur:

17-19 °C