



GRANDE RÉSERVE

Pinot Noir

-unfiltriert-
trocken

Ausbau:

nach der traditionellen Maischegärung aus erlesenen, kleinbeerigen Pinot-Träubchen in Bütten (15 Tage), reifte dieser Spätburgunder (Pinot Noir) im neuen, burgundischen Barriquefass aus feinsten Eiche

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk.

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

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, Leder und Bleistift. Nuancenreicher Körper, festes Tannin, charaktervoll, fein. Der Nachklang ist samtig, elegant und feinwürzig. Bitte dekantieren!!

Empfohlene Trinktemperatur:

15-19 °C