

Pinot Noir Reserve Selektion "P" 2019

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank,
12 Tage Maischestandzeit anschließend
18 Monate Lagerung in gebrauchten
Barriques und 300L Fässern.

Beschreibung

Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur,
fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen,
Schmorgerichte, Käse

Ernte	6. September 2019
Abfüllung	20. April 2021
Alkohol (Vol%)	13
Säure (g/Liter)	4.7
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0,375, 0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur	13-15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

