



Pinot Noir Reserve Selektion "P" 2020

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank, 11 Tage Maischestandzeit. Anschließend 17 Monate in 15% neuen Barriques und gebrauchten 300L Fässern.

Beschreibung

Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur, fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	09. September 2020
Abfüllung	23. März 2022
Alkohol (Vol%)	13,5
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

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

