



ACHAT BRUT 2020

Ausbau

Grundwein vergoren und gelagert im Edelstahltank. 30 Monate Reifung auf der Hefe.

Beschreibung

Fruchtiger Brut aus 100% Pinot Noir Trauben. Bringt neben Frische und komplexer Struktur eine elegante Cremigkeit auf den Gaumen, die ihn besonders zugänglich und elegant im Abgang wirken lässt.

Speiseempfehlung

Passt zu allen Gelegenheiten

Ernte	2020
Abfüllung	Nov. 2023
Alkohol (Vol%)	13,0
Restzucker (g/Liter)	6,0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	11°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

