



Pinot Noir 2000

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 80% neuen Barriques.

Beschreibung

Kräftiger, eleganter Pinot Noir mit kräftigem Tannin und sehr gutem Lagerpotential.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte 28.08.2000

Abfüllung 14.05.2002

Alkohol (Vol%) 13,5

Säure (g/Liter) 5,2

Restzucker (g/Liter) 1,4

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 13-15°C

2000: Hitze, Trockenheit – und ein großer Jahrgang.

Nach einem kühlen Winter und einem feuchten März folgte eine intensive Hitzephase mit Temperaturen bis zu 39 Grad. Regen blieb weitgehend aus, die Trockenheit stellte höchste Anforderungen an die Reben.

Durch gezielte Grünlese konnten wir den Ertrag stark reduzieren – ein entscheidender Schritt, um die Rebstöcke zu entlasten und die Versorgung der Trauben sicherzustellen.

Die Lese begann bereits im August – dennoch erreichten wir eine hervorragende Reife. Der Jahrgang brachte dichte, kraftvolle Weine mit feinem Tannin und ausgewogenen Gerbstoffen hervor.

2000 zählt für uns zu den ganz großen Jahren.

**Biodynamisch
Vegan**

