



Pinot Noir 2002

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 75% neuen Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	06.09.2002
Abfüllung	04.05.2004
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,4
Restzucker (g/Liter)	1,4
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2002: Konzentriert, elegant – und rar.

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

Biodynamisch
Vegan

