



Pinot Noir 2003

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 70% neuen Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	21.08.2003
Abfüllung	28.04.2005
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,1
Restzucker (g/Liter)	1,5
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2003: Heiß, früh – und kraftvoll.

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren. Nach einem noch kühlen Winter setzte ab dem Austrieb eine lange Phase mit großer Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten Augustwoche – eine der frühesten überhaupt. Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und üppige Weine hervor, die dennoch nicht an Spannung verloren haben. Besonders die Pinot Noirs zeigten eine überraschende Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

**Biodynamisch
Vegan**

