



Pinot Noir 2004

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 65% neuen Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Weiße Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte 01.10.2004

Abfüllung 08.05.2006

Alkohol (Vol%) 14,0

Säure (g/Liter) 4,5

Restzucker (g/Liter) 0,8

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 13-15°C

2004: Spät, fruchtbetont - und mit großem Potenzial.

Ein feuchter, nicht zu kalter Winter und ein später Austrieb prägten den Start ins Jahr. Die Vegetation war durch regelmäßige Niederschläge begleitet, der Sommer zeigte sich ausgewogen mit sonnigen Phasen und ab August kühleren, aber trockenen Bedingungen.

Die Reife erfolgte langsam und gleichmäßig - mit dem 30. September verzeichneten wir den spätesten Lesebeginn, seit ich für die Weine verantwortlich bin. Die Trauben präsentierte sich mit viel Frucht, Tiefe und Klarheit. Während andere Regionen unter zu viel Regen litten, fanden wir bei uns optimale Bedingungen vor.

2004 brachte charaktervolle Weine mit großem Lagerpotenzial.

Biodynamisch Vegan

