



Pinot Noir 2005

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 11 Monate Lagerung in 25% neuen Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	30.09.2005
Abfüllung	11.09.2006
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,4
Restzucker (g/Liter)	1,4
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2005: Ein Jahr voller Herausforderungen – und ein Wendepunkt.

Ein schneereicher Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das von hoher Luftfeuchtigkeit und intensiven Niederschlägen geprägt war.

Besonders Ende August und Anfang September fielen außergewöhnlich starke Regenmengen, die die Ernte massiv beeinträchtigten. Durch die extrem strengen Selektionen mussten wir bis zu 80% der Trauben wegwerfen. Die Qualität in den verbleibenden Partien, vor allem im klassischen Bereich und beim Pinot Noir, war erfreulich, dennoch verzichteten wir auf das gesamte Top-Segment. Ungerberg, Altenberg, Spiegel und auch Panobile wurden 2005 nicht gefüllt.

Die Erfahrungen dieses Jahres gaben den Anstoß für unseren Schritt in Richtung biodynamischer Bewirtschaftung.

Biodynamisch Vegan

