



Pinot Noir 2006

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 19 Monate Lagerung in 65% neuen Barriques und 300l Fässer.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	28.09.2006
Abfüllung	03.03.2008
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,5
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2006: Der erste biodynamische Jahrgang – und ein großer.

2006 war unser erster Jahrgang unter biodynamischer Bewirtschaftung - und gleich eine echte Herausforderung.

Ein kühler Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das lange von hoher Luftfeuchtigkeit und häufigen Niederschlägen geprägt war. Die Arbeit im Weingarten, besonders in der Laub- und Grünpflege, verlangte viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl.

Erst ab Mitte August stellte sich stabiles, trockenes Wetter ein. Das war der Wendepunkt: Die Trauben konnten gesund ausreifen und zeigten sich bei der Lese in hervorragendem Zustand.

Der Jahrgang brachte saftige, kernige Weine mit Tiefe und Spannung – 2006 zählt für uns zu den ganz großen.

Biodynamisch Vegan

