



Pinot Noir 2007

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 19 Monate Lagerung in 60% 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	24.08.2007
Abfüllung	19.05.2009
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,3
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2007: Früh, trocken und beeindruckend tiefgründig.

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von einer außergewöhnlich frühen Blüte im Mai. Danach dominierte Trockenheit – Regen blieb über weite Strecken aus.

Die Arbeit im Weingarten gestaltete sich dadurch unkompliziert, erforderte aber genaues Beobachten der Reben. Dank unserer konsequenten Ertragsreduktion konnten die Rebstöcke den Trockenstress gut ausgleichen.

Die Ernte begann bereits im August – eine der frühesten überhaupt – doch die Reifezeit betrug mindestens 100 Tage von der Blüte bis zur Ernte. Das Traubenmaterial war konzentriert und in perfektem Zustand. Der Jahrgang brachte würzige, tiefgründige Weine mit großem Lagerpotenzial hervor – besonders der Blaufränkisch überzeugte mit außergewöhnlicher Qualität.

Biodynamisch Vegan

