



Pinot Noir 2008

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 50% 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	12.09.2008
Abfüllung	20.04.2010
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,3
Restzucker (g/Liter)	2,3
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2008: Anspruchsvoll, selektiv – mit feinem Ergebnis.

Der Winter brachte eine gute Wasserversorgung, das Vegetationsjahr selbst war von kühlen Temperaturen und häufigem Regen geprägt. Wärmere Phasen blieben die Ausnahme.

Zwei Hagelereignisse führten zu Ertragsverlusten, stellten uns aber vor allem bei der Ernte vor große Herausforderungen. Dank eines trockenen, wenn auch eher kühlen Herbstes konnten die Trauben langsam reifen und entwickelten eine feine Frucht und gute Struktur.

Die lange Vegetationszeit wirkte sich positiv auf die Aromatik aus. Besonders durch konsequente Selektion konnte die Qualität gesichert werden. Einige Lagen, wie etwa der Blaufränkisch Altenberg, wurden in diesem Jahr nicht separat gefüllt. Die Weine zeigen sich fruchtbetont, elegant und mit klarer Herkunft.

Biodynamisch
Vegan

