



Pinot Noir 2009

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in 40% 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	07.09.2009
Abfüllung	20.04.2011
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,7
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen.

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich fröhssommerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch
Vegan

