



Pinot Noir 2010

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in gebrauchten 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	20.09.2010
Abfüllung	11.06.2012
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2010: Kalt, lang – und überraschend gut.

Ein kühler Jahrgang mit vielen Niederschlägen und kaum Sonnen- oder Hitzephasen prägte das gesamte Vegetationsjahr. Die Bedingungen stellten hohe Anforderungen an Geduld und Selektion.

Die Lese begann vergleichsweise spät, dafür entwickelten die Reben in den Toplagen eine beeindruckende Ausdauer. Gerade der Blaufränkisch profitierte von den Hanglagen in südlicher Richtung, die noch Wärme aufnehmen konnten. Zudem sorgte die kühle Witterung dafür, dass sich Botrytis und Pilzkrankheiten kaum durchsetzen konnten.

Die Reifeperiode war ungewöhnlich lang. Trotz aller Herausforderungen überraschte uns der Jahrgang mit fruchtbetonten, lebendigen Weinen mit schöner Frische. Auch der Pinot Noir zeigte sich von seiner besten Seite. Die Lagen-Blaufränkisch wurden 2010 ganz bewusst gefüllt – die Ergebnisse sprechen für sich.

Biodynamisch
Vegan

