



Pinot Noir 2011

FALSTAFF 93 Punkte
A LA CARTE 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Tank, Malolactic und 18 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques, 3. und 4. Befüllung in 300l Fässer.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	11.09.2011
Abfüllung	11.04.2013
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2011: Ein Ausnahmejahrgang.

Abgesehen von einigen Spätfrostsäften im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

**Biodynamisch
Vegan**

