



Pinot Noir 2012

FALSTAFF 93 Punkte
A LA CARTE 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

Weiße Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	03.09. und 05.09.2012
Abfüllung	08.05.2014
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,1
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert.

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von kritischen Frostphasen im Mai, die wir zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit, Niederschläge blieben über weite Strecken aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer lehmigen Böden und der grundsätzlich niedrigen Erträge.

Die Lese begann bereits Ende August und verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie bereits in der Jugend viel Charme und verfügen gleichzeitig über ein beachtliches Reifepotenzial.

**Biodynamisch
Vegan**

