



Pinot Noir 2014

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	18.09.2014
Abfüllung	30.05.2016
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,5
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2014: Ein Jahr der Herausforderungen.

Nach einem feuchten, aber guten Winter verlief der Austrieb etwas später als gewohnt. Die Vegetation war stark geprägt von vielen Regenphasen, trockene und heiße Perioden blieben selten. Der anhaltende Niederschlag stellte uns im Sommer wie zur Erntezeit vor große Herausforderungen. Besonders im September war selektives Arbeiten unerlässlich: Wir mussten konsequent aussortieren und große Mengen wegwerfen. Die Erträge waren extrem gering. Gerade in unseren Toplagen zeigten sich zwar schöne Ergebnisse, dennoch entschieden wir uns, 2014 keinen Lagen-Blafränkisch zu füllen. Die Trauben aus Ungerberg, Altenberg und Spiegel flossen stattdessen in den Pannobile. So konnte die Qualität in den übrigen Weinen, trotz geringer Menge, deutlich profitieren. Die Weine zeigen eine schöne Frucht, feine Eleganz und eine lebendige Frische. Besonders Pinot Noir hat in diesem Jahr großes Potenzial gezeigt.

Biodynamisch
Vegan

