



Pinot Noir 2017

PARKER	93 Punkte
FALSTAFF	93 Punkte
A LA CARTE	94 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	14.09.2017
Abfüllung	10.03.2019
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,3
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	13-15°C

2017: Ein bewegtes Jahr.

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen mit Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt. Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden.

Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch Vegan

