



Pinot Noir Reserve Selektion "P" 2022

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank, 11 Tage Maischestandzeit. Anschließend 17 Monate in 15% neuen Barriques und gebrauchten 300L Fässern.

Beschreibung

Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur, fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte	11.09.2022
Abfüllung	26.03.2024
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,375 0,75 1,5 3 6
Serviertemperatur	13-15°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

