



Pinot Noir Gabarinza 2021

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren imahltank,
17 Tage Maischestandzeit.
Anschließend 16 Monate in 15% neuen
Barriques.

Beschreibung

Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur,
fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen,
Schmorgerichte, Käse

Ernte	20.09.2021
Abfüllung	05.04.2023
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,3
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75 1,5 3 6
Serviertemperatur	13-15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir
vom Spätfrost komplett verschont geblieben.
Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen,
da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer
sorgte für eine gute Reife der Trauben.
Ende August hatten wir nochmal besonders
gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler
(12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß
(25°C). Durch die kühlen Nächte und dem
Temperaturunterschied zwischen Tag und
Nacht baute sich eine besonders schöne
Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche
und bis 08.10. konnten wir bei besten
Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

