

Ried Gabarinza Pinot Noir 2022

Ausbau

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

Beschreibung

Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur,
fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen,
Schmorgerichte, Käse

Ernte	12.09.2022
Abfüllung	26.04.2024
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	4,7
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	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

